

Las mejores recetas de Anne Wilson

Paso a paso

Postres y otros dulces de sobremesa

Dulces sensaciones

Nada mejor que un buen postre para terminar una gran comida, ya sea porque tiene invitados o simplemente para disfrutarlo en familia. Los postres le permitirán demostrar toda su creatividad y hasta el más sencillo conseguirá impresionar a sus comensales, pues todos tienen algo especial y festivo, casi prohibido. Y como broche final, prepare usted mismo dulces y pastas para tomar con el café y los licores en la sobremesa.

Si quiere que sus postres tengan el mejor color, textura y sabor, emplee sólo ingredientes de calidad, especialmente frutas frescas de temporada. No dude en regalarse usted mismo o a sus invitados con los ingredientes más caros o exóticos que no se suele permitir a diario.

En casi todas las recetas de este libro se emplean, como ingrediente o acompañamiento, los siguientes productos:

Crème fraiche: mezcla de nata fresca y agria a la que se añaden bacterias lácteas que acidulan su sabor y le confieren una textura cremosa. Se emplea en platos dulces y salados y resulta deliciosa con pasteles y tartas y para acompañar frutas frescas.

Nata espesada: nata líquida a la que se ha añadido gelatina. Adecuada para montar.

Nata entera espesa: con mayor contenido en grasa que la nata líquida o la espesada con gelatina, es perfecta para ponerla directamente sobre los postres, o para acompañar, porque no hay que batirla.

Mascarpone: queso cremoso blando con alto contenido en grasa, de origen italiano. Se parece a la nata entera espesa, aunque tiene un sabor ligeramente agridulce. Es delicioso con todo tipo de frutas.

Preparación de moldes para *soufflés*

Para que los soufflés tengan una buena altura y no se desborde la mezcla, forre el molde con una banda de papel de horno que sobrepase su altura; deje bastante altura entre el molde y la parte superior del horno para que suba bien. Los soufflés se deben servir nada más sacarlos del horno ya que al contacto con el aire frío se bajan enseguida.

Los soufflés fríos se deben envolver con papel de aluminio para contener la mezcla. Cuando ésta se cuaje, retire el papel y el soufflé quedará como si hubiera crecido.



Para *soufflés* fríos, forre el molde por fuera con papel de aluminio y sujételo.



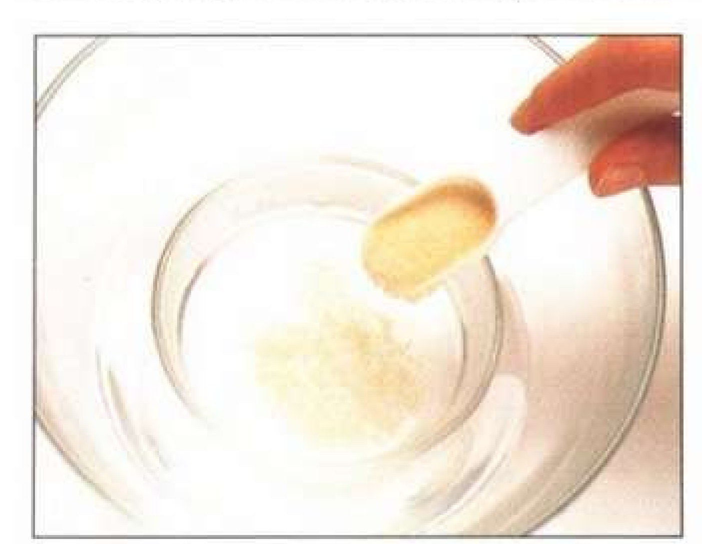
Cuando esté cuajado el *soufflé*, retire el papel con cuidado y sírvalo.

Gelatina

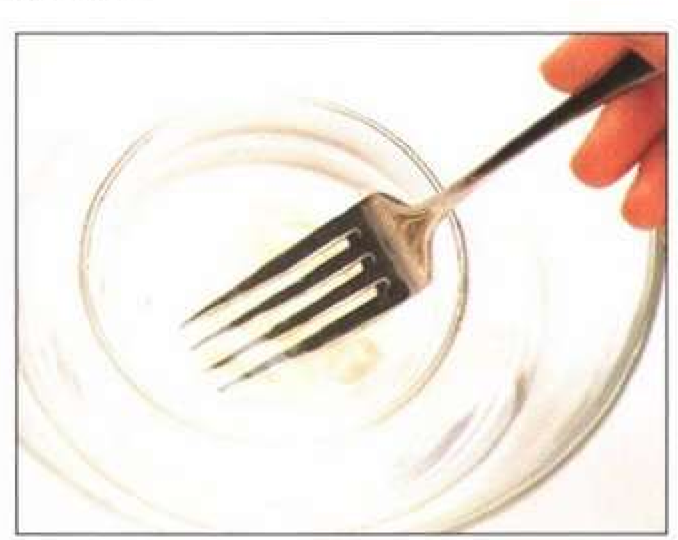
La gelatina es un espesante que se emplea tanto en platos dulces como salados. Es prácticamente insípida y, por tanto, no da sabor extraño a los alimentos, pero resulta imprescindible para algunos platos fríos como los timbales, y para los helados, ya que ayuda a que se cuajen y conserven la forma.

Se vende en polvo (en bolsitas) o en hojas pequeñas. La gelatina en polvo es la más fácil de usar; una bolsita contiene tres cucharaditas, que equivalen a seis hojas de gelatina.

Lo principal a tener en cuenta a la hora de emplear gelatina es la temperatura del líquido que se va a espesar y la cantidad que se ponga. Cuanta más gelatina añada, más firme quedará el postre. Además, no todos los ingredientes admiten gelatina. Algunas frutas, la piña por ejemplo, contienen una enzima que impide que se cuajen los postres.



Espolvoree la gelatina en polvo en un cuenco pequeño con agua fría.



Remueva la mezcla con un tenedor hasta que se disuelva la gelatina.



Si utiliza gelatina en hojas, escurra bien el agua después de ablandarla.

La gelatina en polvo se debe ablandar antes en agua fría; si emplea agua templada o caliente, se apelmazará y quedará grumosa. Espolvoréela en un cuenco pequeño con agua fría y póngalo dentro de otro cuenco mayor con agua caliente hasta que se ablande. Remuévala luego con un tenedor hasta que se disuelva.

En cuanto a la gelatina en hojas, póngala a remojar en agua fría durante 5 minutos hasta que esté muy blanda; luego cójala con los dedos para escurrir el agua y póngala en un cuenco pequeño dentro de un cazo al baño María. Remueva el cazo suavemente para que la gelatina se disuelva; no la remueva. Compruebe con una cuchara que esté bien disuelta.

Una vez disuelta la gelatina, no debe olvidarse de que debe estar a la misma temperatura de la preparación a la que la va a añadir; si no es así, se harán grumos. Remueva bien la mezcla para repartir por igual la gelatina y deje que se cuaje en la nevera, no en el congelador: si se enfría demasiado deprisa, la gelatina puede cristalizarse y separarse del resto de la mezcla.

Utensilios

Para elaborar estas recetas no necesita ningún utensilio especial, basta con los habituales de una cocina bien equipada: unos cuantos moldes y fuentes de horno, una batidora de varillas (las varillas manuales sirven igualmente) y una batidora-mezcladora de varias velocidades.

Para hacer bizcochos de ron se usa el molde de baba, parecido a un cubo; los pasteles y glorias dariole se hacen con moldes similares. Ambos tipos de moldes, así como los de souflés y budines, se venden en tiendas de menaje de cocina.

La presentación es muy importante en repostería. Sirva sus postres en cuencos y copas individuales atractivos y originales, o en bandejas y fuentes decorativas.

Qué se puede hacer antes

Por supuesto que a nadie le agrada tener que levantarse al final de la comida para preparar el postre. Por eso, incluso hasta los postres más complicados de este libro pueden dejarse parcialmente preparados con antelación, desde unas cuantas horas hasta el día anterior; además, casi todos se pueden servir tanto calientes como fríos.

Siga las indicaciones sobre el tiempo de conservación que le damos al final de cada receta y deje los postres preparados todo lo más que pueda. Por ejemplo, las masas para rellenar se pueden hornear en blanco con antelación; en cuanto a los merengues, hornéelos y cuando vaya a usarlos, métalos en el horno a baja temperatura para que se pongan de nuevo duros y crujientes. Los postres fríos o helados se deben hacer bastantes horas antes; otros necesitan unas cuantas horas de reposo para que cojan todo su sabor. Móntelos y decórelos a última hora. Si sigue nuestros consejos, la preparación y presentación de postres y dulces le resultará más relajada y podrá disfrutar con los comensales.

El uso del chocolate

El chocolate es uno de los ingredientes más apreciados no sólo para los acabados de postres sino como elemento principal de muchas recetas. Su manipulación no es complicada, aunque requiere cierto cuidado. Utilícelo para decorar y tendrá resultados espectaculares.

Nota: el chocolate para fundir es el que tiene mejor sabor, aunque es preferible utilizar para decoración un chocolate con algo de grasa vegetal añadida ya que se endurece con mayor rapidez.

Ralladuras y bucles: ralle con un cuchillo afilado o con un pelaverduras el canto de una pastilla de chocolate para obtener bucles y ralladuras largos o cortos. Es conveniente que el chocolate esté a temperatura ambiente, pero no demasiado blando. Si quiere hacer bucles grandes, funda el chocolate y extiéndalo sobre la superficie de trabajo; déjelo enfriar hasta que esté casi duro. Luego arrastre un cuchillo de punta roma por la superficie del chocolate, llevándolo hacia usted y ejerciendo una presión constante y regular. Cuanto más apriete el cuchillo, más gruesos resultarán. Si quiere que queden muy gruesos, emplee una cuchara de helado; para hacerlos muy finos, utilice un pelaverduras.

Chocolate fundido: para hacer motivos decorativos, póngalo en una manga pastelera y dibuje directamente sobre la superficie del postre. También puede formar los motivos sobre papel vegetal y, una vez cuajado el chocolate, despegarlos con cuidado. Puede hacer hojas de chocolate y otras figuras. El chocolate se puede fundir en un cuenco al baño María o en el microondas.

1 Fundido al baño María

Pique el chocolate en trocitos iguales para que se fundan regularmente. Póngalos en un cuenco pequeño al baño María con agua caliente sin que llegue a hervir; remueva hasta que el chocolate se funda. Vigile que no le caiga la más mínima gota de agua de la cazuela ni que le llegue el vapor del agua, ya que inmediatamente se endurecerá y quedará inservible para trabajarlo; compruebe que el cuenco y la cuchara estén completamente secos. Una vez fundido, déjelo enfriar un poco y manéjelo con rapidez porque se endurece enseguida.

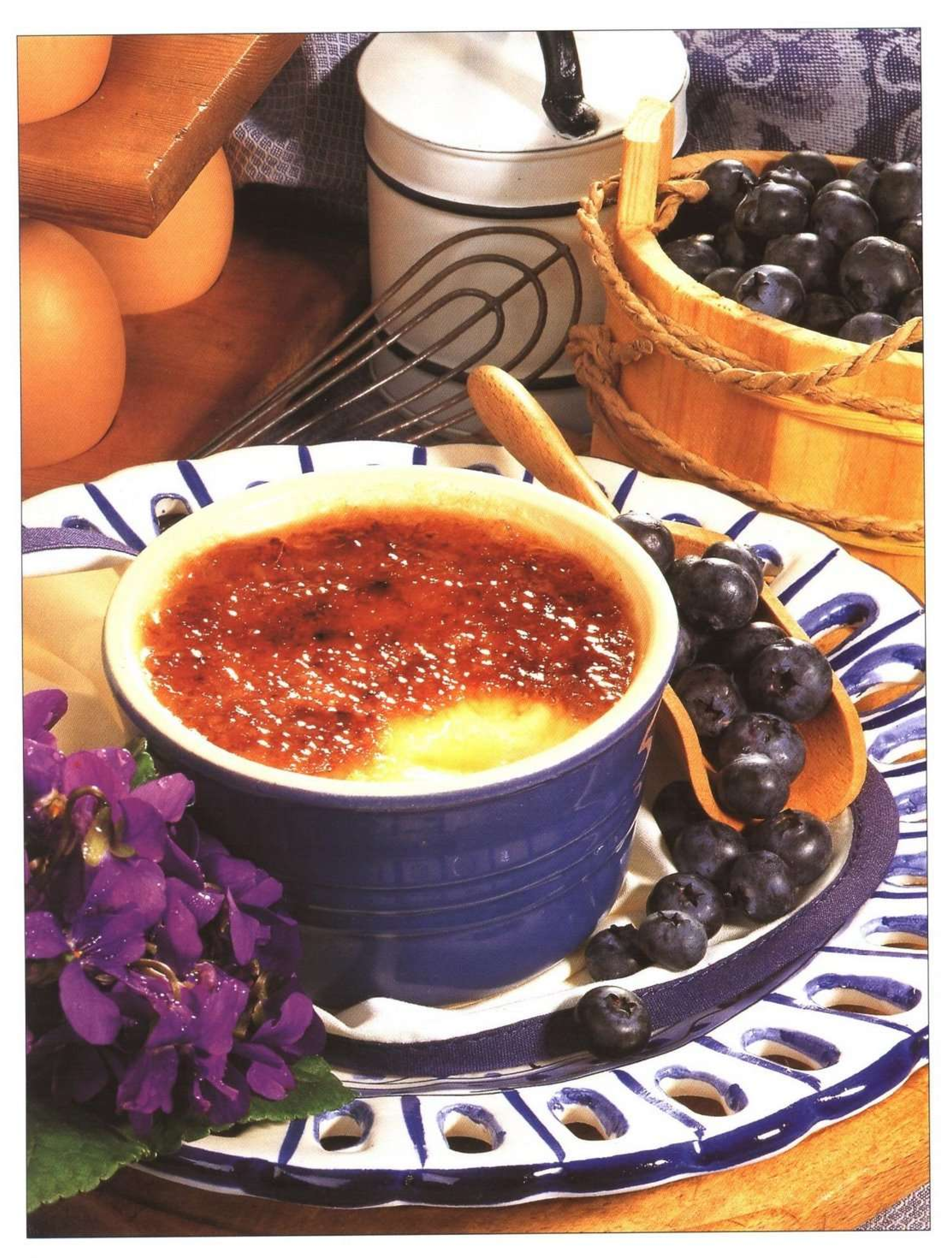
2 Fundido en microondas

Ponga el chocolate troceado en un cuenco para microondas y caliéntelo a la máxima potencia sin tapar durante 30 segundos. El tiempo puede variar según la cantidad y el tipo de chocolate y la potencia en watios del microondas. Remueva para comprobar que está fundido por dentro, entonces estará en su punto. Si se funde por fuera, seguramente se habrá quemado por dentro.

Para que las coberturas de chocolate fundido no pierdan el brillo, prepárelas un poco antes de usarlas y consérvelas en sitio fresco. Si las mete en la nevera se pueden formar gotas de vapor que dejarían mate la superficie.


Remueva el chocolate en un cuenco termorresistente al baño María.


Una vez calentado, remuévalo para ver si está fundido por dentro.



Postres

Los postres pueden ir desde ligeros y afrutados hasta ricos y cremosos. Siempre hay uno para cada menú y ocasión. Cuando elija un postre, lea la receta entera para tener una idea del tiempo necesario para la preparación del plato y de los ingredientes que necesite comprar. Considere tambien si el sabor y la textura combinan con otros platos que tenga planeado servir. Procure servir un postre ligero después de una comida copiosa, y uno algo más suculento como broche final de una comida frugal.

Crema quemada de arándanos

Preparación: 15 min + 3 h en la nevera
Cocción: 15 min
Raciones: 6

1 cestito de 250 g de arándanos frescos
1¼ tazas de nata líquida
1¼ tazas de nata entera espesa
1 palo de vainilla
5 yemas de huevo
2 cucharadas de azúcar refinada
¼ de taza de azúcar refinada, adicional

● Reparta los arándanos en seis tarrinas de cerámica refractaria de ¾ de taza de capacidad cada una.

1 Ponga en un cazo mediano la nata líquida y la nata entera; remuévalas hasta que estén bien mezcladas. Divida el palo de vainilla en dos mitades y añádalas a la nata. Ponga el cazo al fuego y lleve la nata lentamente a ebullición. Mezcle las yemas y el azúcar en un cuenco mediano y bata con las varillas durante 1 minuto hasta que la mezcla esté pálida y ligeramente espesa.

2 Agregue la nata a las yemas azucaradas removiendo constantemente; retire los medios palos de vainilla. Ponga esta mezcla en el cazo a fuego lento y remuévala durante 5 minutos hasta que las natillas se espesen; tenga cuidado de que no hiervan. Repártalas sobre los arándanos, deje que se enfríen y refrigérelas en la nevera al menos 3 horas para que se cuajen.

3 Precaliente el grill a máxima potencia. Espolvoree homogéneamente el azúcar refinada adicional en la superficie de las tarrinas. Gratínelas hasta que el azúcar se haya disuelto y caramelizado. Saque las tarrinas y enfríelas completamente antes de servirlas (no las meta en la nevera, si no el azúcar se hará líquida.) Sírvalas, si lo desea, con unos arándanos frescos.

Consejos del chef

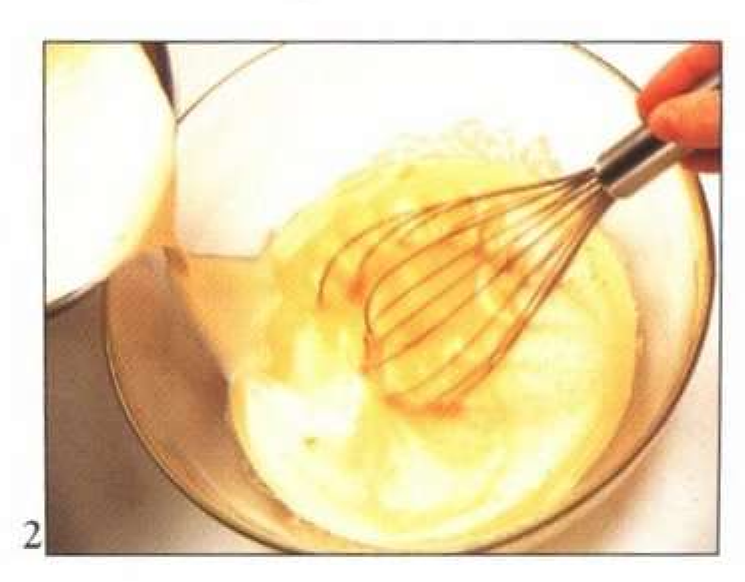
Puede hacer las natillas el día anterior y conservarlas tapadas en la nevera hasta el momento en que las vaya a consumir. Una vez caramelizadas, no tarde más de media hora en servirlas y en ningún caso las vuelva a meter en la nevera, o la cobertura caramelizada se estropearía por el frío.

Es muy importante que el azúcar se caramelice rápidamente y a fuego muy fuerte. Si las gratina durante un tiempo excesivo, pueden llegar a hervir, estropeándose. Colóquelas lo más cerca posible del grill y gratínelas durante 3 minutos como máximo.

Los restaurantes utilizan para caramelizar un grill que se calienta extremadamente (llamado salamandra), o un hierro incandescente. No resulta fácil conseguir en casa este acabado, pero se obtienen buenos resultados fundiendo el azúcar con un soplete especial para repostería. Siga las instrucciones del fabricante y extreme las precauciones si decide usarlo, evitará de este modo posibles quemaduras.

Si lo prefiere, en vez de arándanos puede emplear grosellas, frambuesas o fresas pequeñas muy maduras, en cuyo caso sirva la crema quemada adornada con las mismas frutas.

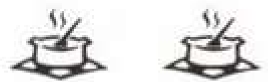

1


2


3

Pudín de almendras con jarabe de naranja

Preparación: 45 min
Cocción: 50 min
Raciones: 6-8

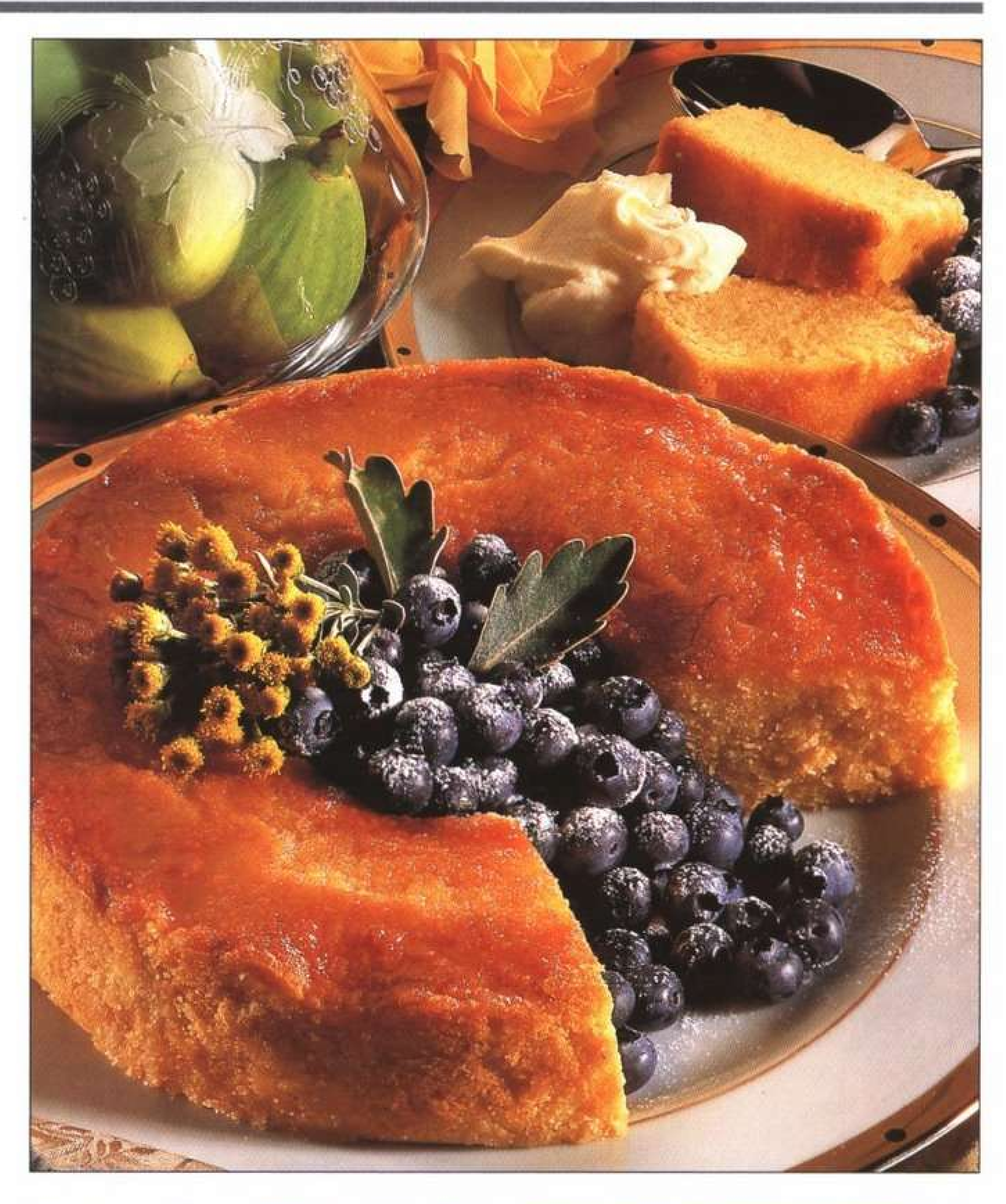
125 g de mantequilla
¾ de taza de azúcar refinada
2 huevos, ligeramente batidos
3 cucharaditas de ralladura de naranja
1½ tazas de almendras molidas
1 taza de sémola
¼ de taza de zumo de naranja

Jarabe
1 taza de zumo de naranja colado
½ taza de azúcar refinada

Decoración
250 g de arándanos
azúcar glas
nata entera espesa

● Precaliente el horno a 180° C. Engrase un molde de corona de 20 cm con aceite o mantequilla; fórrelo con papel vegetal.
1 Con la batidora de varillas, bata la mantequilla y el azúcar en un cuenco pequeño hasta conseguir una mezcla cremosa y ligera. Añada los huevos de uno en uno, batiendo bien después de cada añadido; agregue la ralladura y mezcle todo bien.
2 Páselo a un cuenco grande. Con una cuchara metálica, incorpore las almendras y la sémola alternándolas con el zumo; remueva hasta que los ingredientes se mezclen y no queden grumos. Vierta la crema en el molde y alise la superficie. Hornéelo 40 minutos, o hasta que al pincharlo en el centro con una aguja, ésta salga limpia.
3 Para hacer el jarabe: mezcle el zumo y el azúcar en un cazo pequeño; póngalo a fuego medio y remueva hasta que el azúcar se disuelva completamente. Lleve el jarabe a ebullición, baje el fuego y manténgalo cociendo suavemente 10 minutos. Retire del fuego y déjelo enfriar un poco.
4 Barnice el pudín dentro del molde con la mitad del jarabe. Espere unos 3 minutos y vuelque el pastel sobre una fuente de servir. Eche el resto del jarabe sobre el pastel y deje que se enfríe. Rellene el centro de la corona con arándanos y espolvoréelos con azúcar glas. Sírvalo con nata.

Consejos del chef
Puede conservarlo un día en la nevera.




1


2


3


4




1


2


3


4

Helado de praliné con obleas de caramelo

Preparación: 25 min + 6 h en la nevera
Cocción: 7 min
Raciones: 4




70 g de almendras (con la piel)
¼ de taza de azúcar molida
¾ de taza de nata
250 g de queso *mascarpone*
125 g de chocolate blanco, fundido
2 cucharadas de azúcar

● Forre un molde poco hondo con papel de aluminio y engráselo ligeramente con aceite.

1 Ponga las almendras y el azúcar en un cazo a fuego lento. Inclínelo ligeramente (no remueva) y deje que el azúcar se funda y se dore, unos 3-5 minutos

2 Vierta la mezcla en el molde y espere hasta que se endurezca y se enfríe completamente. Rómpala en trozos, métalos en una bolsa de plástico y aplástelos con el rodillo; o bien, triture los pedazos en una picadora hasta que queden desmenuzados.

3 Monte bien firme la nata. Ponga el mascarpone y el chocolate en un cuenco grande y remueva hasta mezclarlos. Incorpore con una cuchara de metal la nata montada y los trozos de praliné. Trasvase esta mezcla a un cuenco de cerámica o cristal de 4 tazas de capacidad y métalo en la nevera durante 6 horas o toda la noche. Sáquelo de la nevera 15 minutos antes de servir para que se ablande ligeramente. Sirva el helado en bolas y decórelas con las obleas de caramelo. Decore con higos frescos y barquillos si lo desea.

4 **Para las obleas de caramelo:** forre un molde bajo con papel de aluminio y engráselo con aceite. Reparta el azúcar en el fondo del molde. Póngalo al grill bien caliente durante 2 minutos hasta que el azúcar se funda y se dore; vigile el proceso porque el azúcar puede quemarse rápidamente. Sáquelo y déjelo reposar hasta que se enfríe completamente y el caramelo esté duro; rómpalo después en trozos.

Consejos del chef

El helado se puede hacer dos días de antes. Guárdelo en la nevera bien tapado. Las obleas de caramelo es preferible hacerlas 30 minutos antes de servirlas, sobre todo si el ambiente es húmedo.

Budín de dátiles

Preparación: 30 min
Cocción: 55 min
Raciones: 6-8





200 g de dátiles, sin hueso y picados
1 taza de agua
1 cucharadita de bicarbonato sódico
100 g de mantequilla
⅔ de taza de azúcar molida
2 huevos ligeramente batidos
1 cucharadita de esencia de vainilla
1½ tazas de harina de fuerza

Salsa

1 taza de azúcar morena
½ taza de nata
100 g de mantequilla

● Precaliente el horno a 180° C. Engrase un molde cuadrado de 20 cm con aceite o mantequilla fundida. Forre la base con papel vegetal.

1 Ponga los dátiles y el agua en un cazo; lleve a ebullición y retírelo del fuego. Incorpore el bicarbonato y déjelo enfriar a temperatura ambiente.

2 Con las varillas eléctricas, bata el azúcar y la mantequilla en un cuenco hasta que la mezcla esté ligera y cremosa. Agregue los huevos de uno en uno. Incorpore la esencia y pase la mezcla a un cuenco grande.

3 Con una cuchara metálica, añada la harina y los dátiles con el líquido y remueva sólo hasta que se mezclen. Vierta la mezcla en el molde y hornee durante 50 minutos, o hasta que al pinchar en el centro del budín con una aguja, ésta salga limpia. Déjelo reposar 10 minutos; después sáquelo del molde y córtelo en raciones.

4 **Para la salsa:** ponga en un cazo el azúcar, la nata y la mantequilla ; remueva hasta que la mantequilla se funda y el azúcar se disuelva. Lleve a ebullición, baje el fuego y deje cocer 2 minutos. Corte el budín en porciones, sírvalas en los platos y riegue con la salsa caliente. Sirva inmediatamente, con nata y frambuesas si lo desea.

Consejos del chef

El budín se puede preparar hasta ocho horas antes; enfríelo y guárdelo en un recipiente hermético. La salsa se puede elaborar con dos horas de antelación; recaliéntela antes de servirla. No es necesario recalentar el budín, simplemente cúbralo con la salsa caliente.



1



2



3



4

Buñuelos con salsa de fresas

Preparación: 10 min
Cocción: 10 min
Raciones: 4-6




2 huevos
2 cucharadas de aceite
2 cucharadas de agua
⅓ taza de azúcar molida
1 ¾ tazas de harina de fuerza
aceite para freír
¾ de taza de azúcar glas

Salsa de fresas
300 g de fresas frescas o congeladas
½ taza de mermelada de fresa

1 Bata los huevos con el aceite, el agua y el azúcar hasta formar una pasta. Incorpore la harina tamizándola y mézclelo todo hasta conseguir una masa blanda. Con las manos enharinadas, forme una bola con dos cucharaditas de masa cada una.
2 Caliente el aceite en una sartén grande a temperatura media y fría los buñuelos hasta que ésten algo dorados. Páselos por el azúcar y sírvalos calientes con la salsa; acompañe de helado y fresas.
3 **Para la salsa:** bata bien las fresas y la mermelada con la batidora de varillas.

Consejos del chef
Sírvalos inmediatamente.

1

2


3


Budín de jengibre y calabaza con natillas al brandy

Preparación: 30 min
Cocción: 1 h y 35 min
Raciones: 6-8



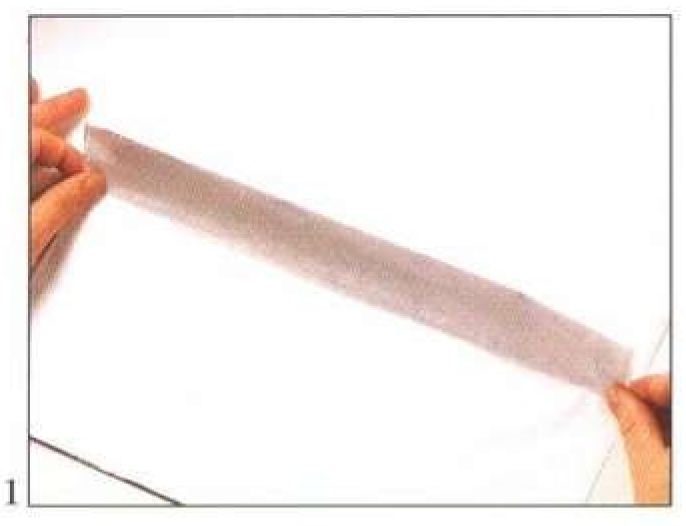

125 g de mantequilla
¾ de taza de azúcar morena
2 huevos
¾ de taza de calabaza cocida y machacada (250 g en crudo, pelada)
2 tazas de harina de fuerza
3 cucharaditas de jengibre picado
½ cucharadita de nuez moscada
¼ de taza de suero de leche

Natillas al brandy
3 yemas de huevo
½ taza de azúcar
1 cucharada de polvo de natillas
1 taza de leche
1 taza de nata
2 cucharadas de brandy

● Pinte con aceite o mantequilla fundida un molde para budín de 8 tazas de capacidad; forre la base con papel vegetal.
1 Engrase una hoja grande de papel de aluminio con aceite o mantequilla fundida. Coloque una hoja de papel vegetal sobre la parte engrasada del aluminio. Haga un pliegue central con ambos papeles.
2 Con la batidora de varillas, bata la mantequilla y el azúcar en un cuenco pequeño hasta conseguir una crema ligera y cremosa. Incorpore los huevos de uno en uno. Agregue la calabaza y mezcle todo bien. Pase la mezcla a un cuenco grande.
3 Con una cuchara metálica, añada la harina tamizada con el jengibre y la nuez moscada, alternándola con el suero. Remueva hasta que los ingredientes se mezclen y apenas queden grumos. Vierta la mezcla en el molde y alise la superficie. Cubra con el papel vegetal y el de aluminio engrasados, éste último hacia arriba.
4 Coloque la tapa del molde encima del papel de aluminio y cierre los clips. Si su molde no tiene tapa, cúbralo con un paño por encima del papel de aluminio, átelo con una cuerdecita por debajo del borde del molde y anude los cuatro bordes del paño. Puede usarlo como asa para sujetarlo mientras lo deposita en la cazuela.
5 Ponga el molde sobre un salvamanteles o un plato boca abajo dentro de una cazuela grande y honda. Eche con cuidado en la cazuela agua hirviendo hasta que llegue a la mitad de la altura del molde. Lleve a ebullición, tápelo y manténgalo cociendo 1 hora y 30 minutos. No deje que la cazuela se quede sin agua, rellénela con más agua hirviendo si fuese necesario. Cuando el budín esté cocido, déjelo reposar en el molde antes de destaparlo y volcarlo en una fuente. Sírvalo con natillas al brandy. Decore con frutas escarchadas si lo desea.
6 **Para hacer las natillas al brandy:** bata en un cuenco mediano las yemas con el azúcar y el polvo de natillas. Mezcle la leche y la nata en una cazo mediano y caliente la mezcla hasta que esté a punto de hervir. Viértala sobre los huevos removiendo constantemente. Ponga de nuevo toda la mezcla en la cazuela y remueva a fuego lento 5 minutos, o hasta que se espese; no deje que cueza. Añada el brandy y remueva.

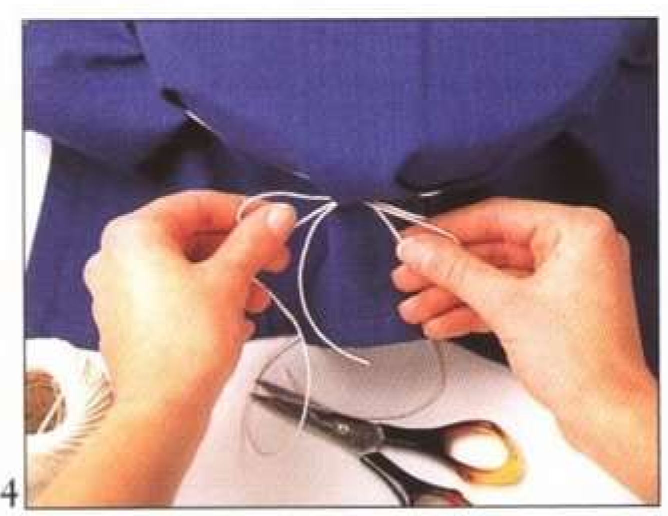
Consejos del chef
El budín se puede hacer al menos con 4 horas de antelación. Sírvalo a temperatura ambiente, o recaliéntelo en el horno a temperatura moderada cubierto con papel de aluminio. Las natillas están mejores recién hechas.
Puede usar cualquier clase de calabaza. La de piel fina es más fácil de manejar, pero dará un sabor más suave y un color más pálido que las variedades de piel más gruesa. Para conseguir una textura homogénea, asegúrese de que la calabaza está bien cocida antes de amasarla.



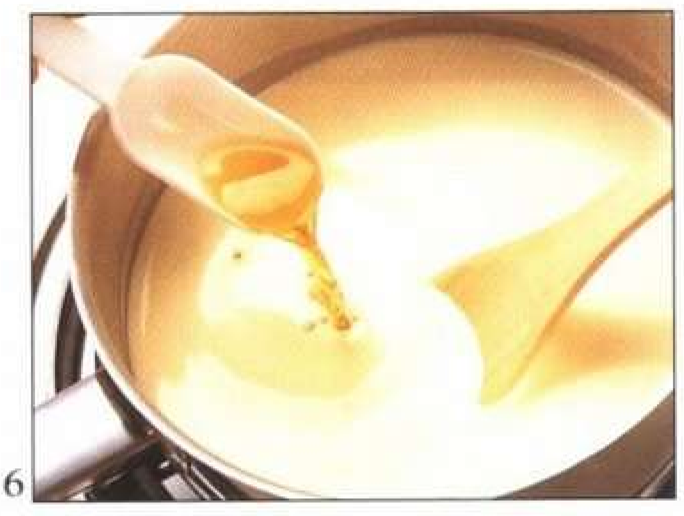
1


2


3

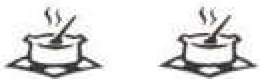


4


5


6

Tarta de bayas de verano

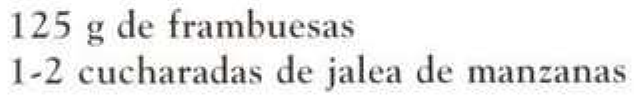
Preparación: 35 min + 20 min en la nevera
Cocción: 35 min
Raciones: 4-6

1 taza de harina
90 g de mantequilla
2 cucharadas de azúcar glas
1-2 cucharadas de agua

Relleno

3 yemas de huevo
2 cucharadas de azúcar refinada
2 cucharadas de harina de maíz
1 taza de leche
1 cucharadita de esencia de vainilla
250 g de fresas, partidas por la mitad
125 g de arándanos
125 g de frambuesas
1-2 cucharadas de jalea de manzanas



● Caliente el horno a 180° C. Bata en la batidora la harina con la mantequilla y el azúcar glas durante 15 segundos, o hasta que obtenga una pasta fina y migosa. Incorpore casi toda el agua y bata 20 segundos más hasta que todos los ingredientes se mezclen; añada más agua si fuera necesario. Pásela a una superficie ligeramente enharinada y trabájela hasta que esté lisa.

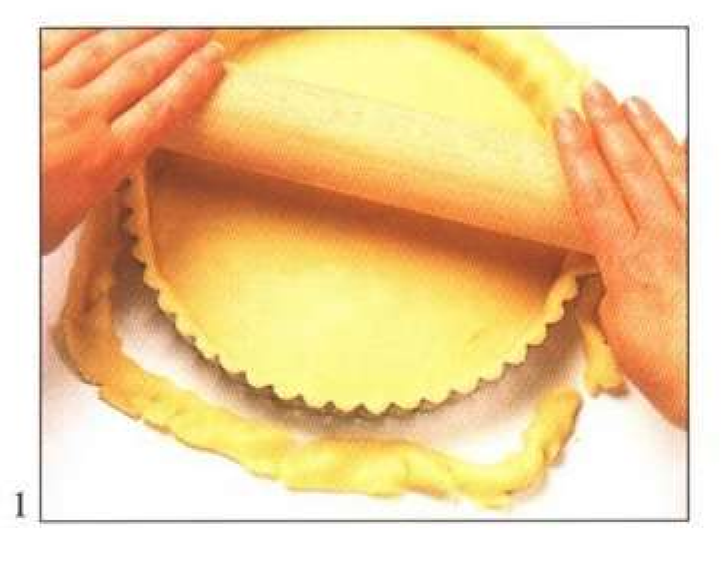
1 Estírela con el rodillo y forre la base de un molde redondo acanalado de 20 cm; recorte los bordes. y enfríelo en la nevera unos 20 minutos. Cubra el molde con papel vegetal y extienda una capa de arroz. Hornéelo en blanco durante 15 minutos. Sáquelo del horno, retire el papel y el arroz y hornee otros 15 minutos, o hasta que la masa esté ligeramente dorada.

2 Para el relleno: bata en un cuenco las yemas con el azúcar y la harina de maíz hasta que la mezcla esté pálida. Caliente la leche en un cazo hasta que casi cueza; sin dejar de batir, agréguela poco a poco a la crema anterior. Pase esta preparación a un cazo y deje que cueza a fuego lento, sin dejar de remover, durante 3 minutos hasta que hierva y se espese. Retírelo del fuego y añada la vainilla. Páselo a un cuenco, tape con plástico transparente y deje enfriar.

3 Reparta el relleno sobre la base fría; decore con fresas, arándanos y grosellas. Ponga la jalea de manzana en un cazo al baño María, o en el microondas, hasta que se licúe. Barnice la fruta con la jalea.

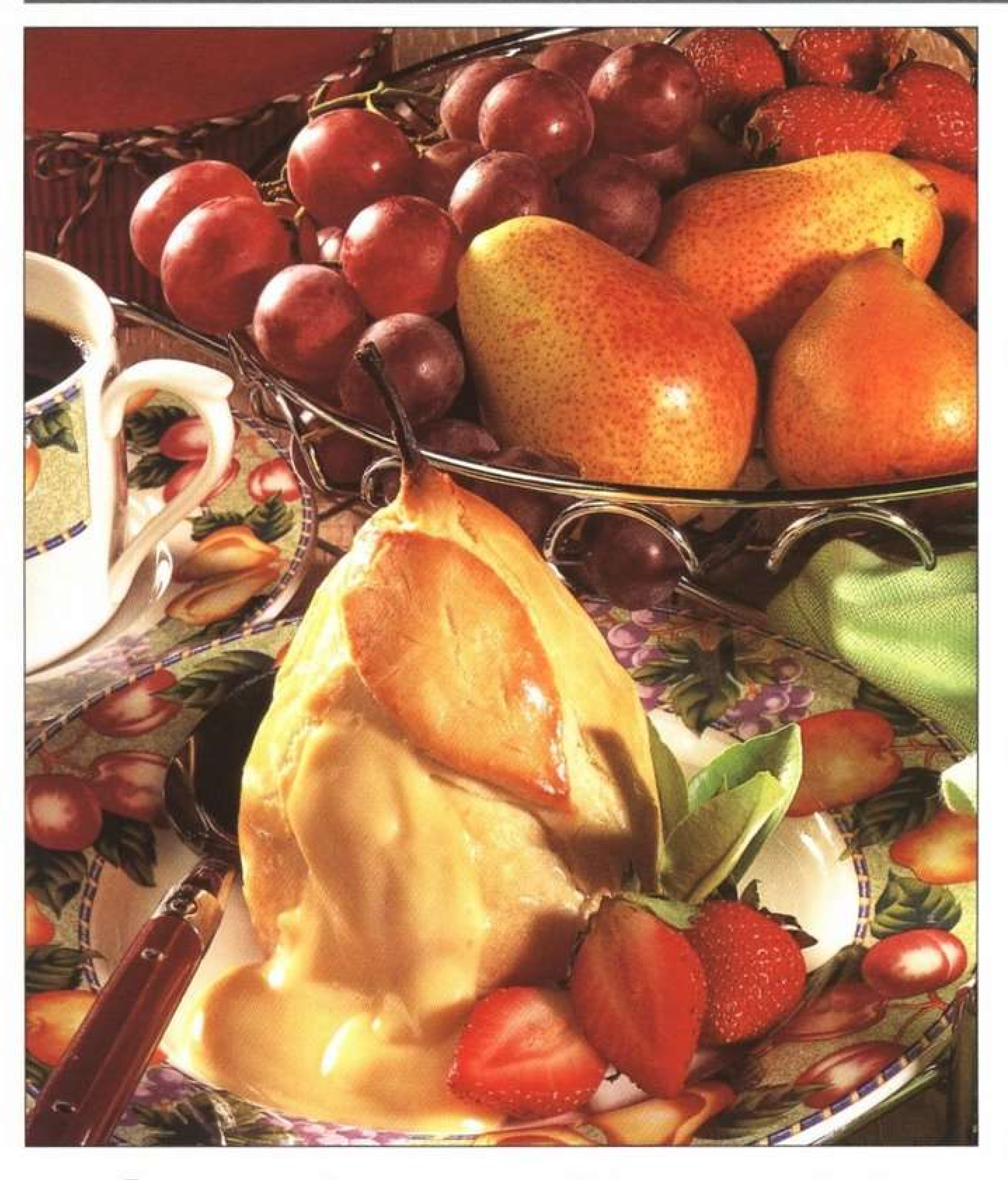
Consejos del chef

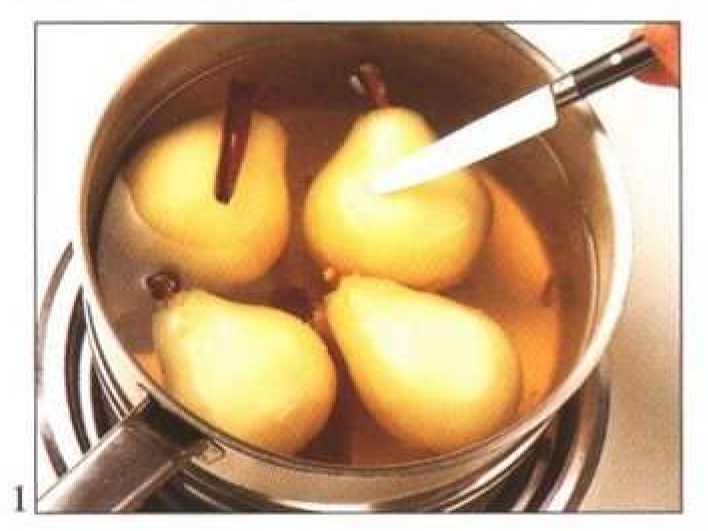
Puede preparar la masa el día anterior y guardarla en un recipiente hermético. Rellénela no más de 4 horas antes.

1


2


3

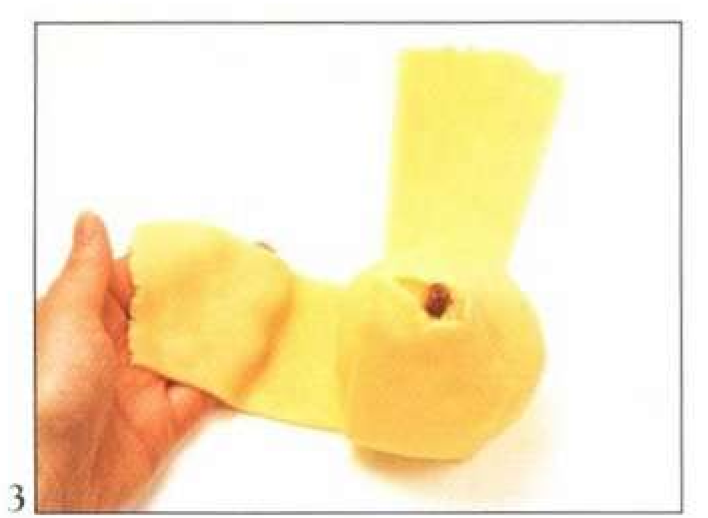





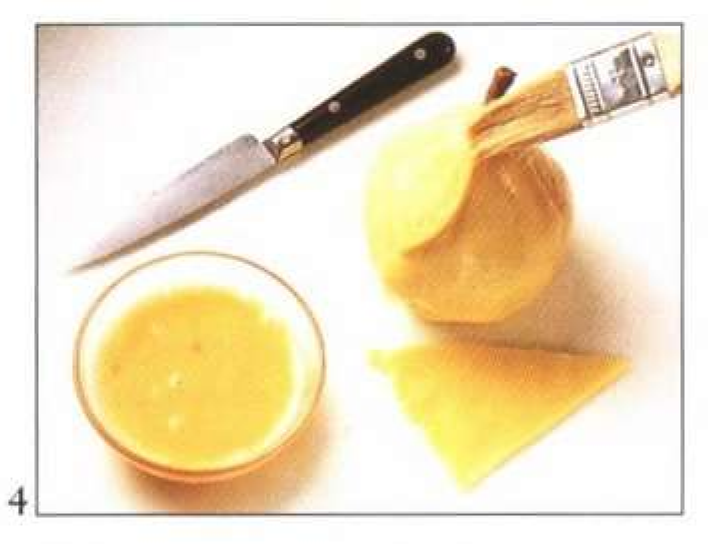
1



2



3



4

Peras en costra

Preparación: 40 min + refrigeración
Cocción: 40 min
Raciones: 4





6 tazas de agua
1 taza de azúcar refinada
2 ramas de canela
2 clavos de olor
4 peras medianas
2 tazas de harina
150 g de mantequilla
⅔ de taza de azúcar glas
⅓ de taza de zumo de limón
1 huevo, ligeramente batido

● Ponga el agua y el azúcar en una cazuela grande a fuego medio y remueva hasta que el azúcar se haya disuelto completamente. Añada la canela y los clavos y lleve a ebullición.

1 Pele las peras sin quitar los rabos. Póngalas en la cazuela, tape y deje cocer a fuego lento unos 10 minutos, hasta que compruebe que estén blandas con la punta de un cuchillo. Sáquelas con cuidado, escúrralas y deje que se enfríen del todo.
2 Bata la harina con la mantequilla y el azúcar glas en la batidora unos 15 segundos o hasta que la mezcla esté fina y migosa. Añada casi todo el zumo y bata ligeramente hasta que se incorpore; agregue más zumo si fuera necesario.
3 Precaliente el horno a 180° C. Forre un molde poco profundo con papel vegetal. Divida la pasta en 4 partes iguales. Con el rodillo, estire una porción hasta conseguir un círculo de unos 24 cm. Coloque una pera en el centro del círculo, y haga varios cortes radiales en la pasta. Cuidadosamente, pliegue las secciones de pasta hacia arriba, apretando bien los bordes entre sí para que quede la pera completamente cubierta por la pasta. Repita la operación con el resto de las peras.

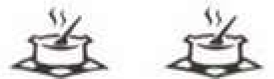
4 Recorte unas hojitas de la masa sobrante; pinte las peras con huevo y pegue sobre ellas las hojas; píntelas también. Ponga las peras en el molde y hornéelas durante 30 minutos, o hasta que se doren. Sírvalas calientes, con natillas y fruta fresca

Consejos del chef

Puede cocer las peras con 8 horas de antelación y forrarlas 4 horas antes de servirlas; guárdelas en la nevera envueltas en plástico, listas para hornearlas.

Pudín de pan al caramelo

Preparación: 40 min + una noche en la nevera
Cocción: 1 h
Raciones: 6-8

⅔ de taza de azúcar refinada
2 cucharadas de agua
500 g de *panettone* o *brioche*
½ taza extra de azúcar refinada
2 tazas de leche
2 tiras anchas de cáscara de limón, sin la parte blanca
3 huevos, ligeramente batidos

● Precaliente el horno a 180° C. Pinte con aceite o mantequilla fundida una bandeja de horno de 23 x 13 x 7 cm (5 tazas de capacidad).

1 Ponga el azúcar y el agua en un cazo a fuego medio y, sin dejar que cueza, remueva constantemente hasta que el azúcar se disuelva bien. Llévelo a ebullición, baje el fuego y deje que cueza a fuego lento unos 10 minutos, sin remover, hasta que el jarabe se ponga dorado. No deje que siga cociendo para evitar que el caramelo se queme; vuélquelo en el molde que tenía preparado y deje que se enfríe.

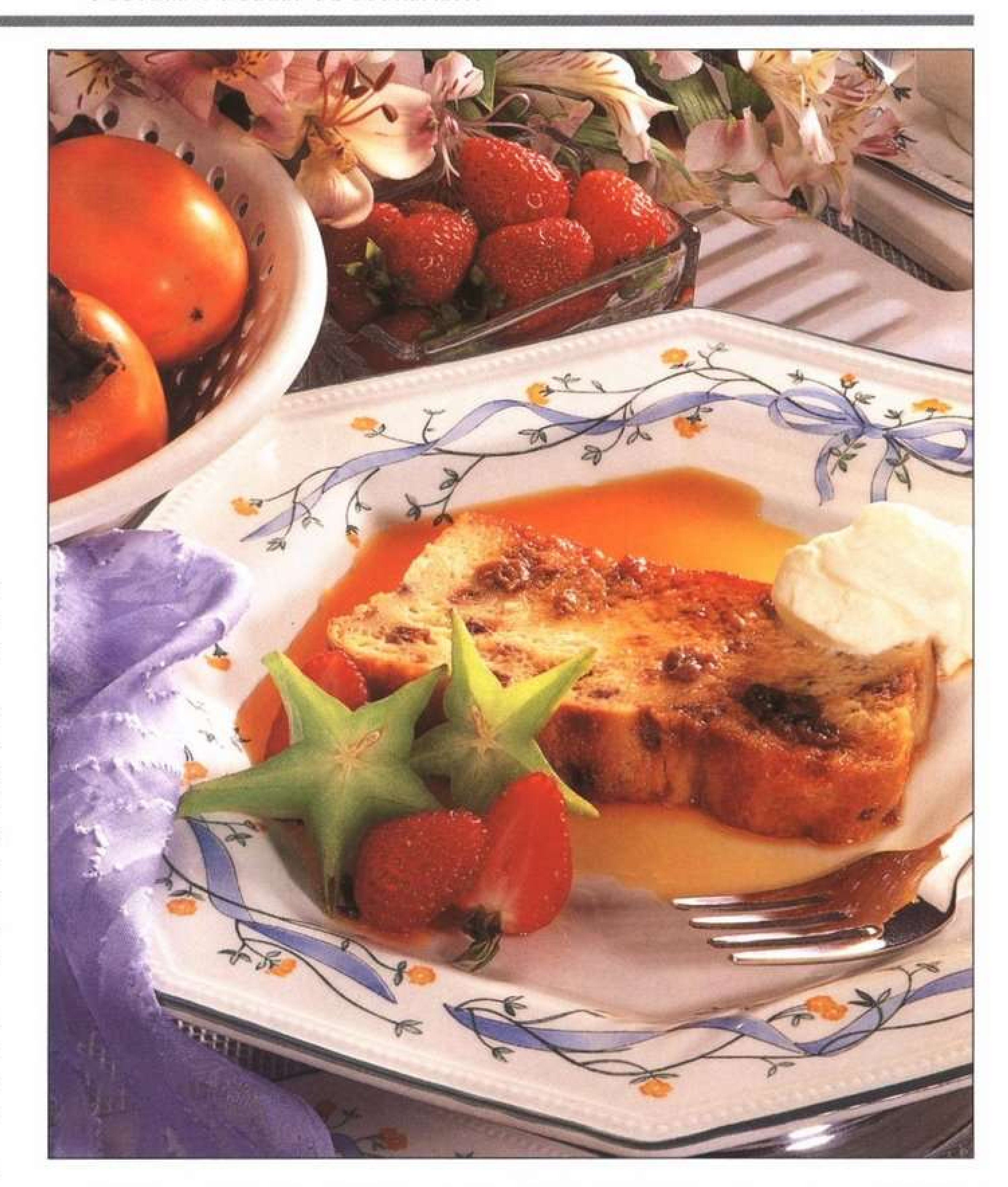
2 Con un cuchillo de sierra, corte el panettone en rebanadas de 2 cm de grosor; deseche los bordes. LLene el molde con trozos grandes de panettone distribuidos en tres capas, y rellene los huecos con trocitos.

3 Ponga el azúcar extra, la leche y la cáscara de limón en una cazuela a fuego lento; remueva constantemente hasta que el azúcar se disuelva. Lleve a ebullición y retire la cazuela del fuego; viértala en una jarra para que se enfríe y coja bien el sabor del limón. Retire la cáscara de limón y bata los huevos en la mezcla. Vierta ésta poco a poco en el molde, procurando que entre en los huecos del panettone.

4 Coloque el molde dentro de una bandeja de horno mayor y vierta en ella agua caliente hasta que alcance la mitad de la altura del molde. Hornee 50 minutos, sólo hasta que se cuaje. Saque el molde de la bandeja con agua y déjelo enfriar; métalo en la nevera durante toda la noche. Vuélquelo en una fuente y córtelo en rebanadas; sírvalo, si lo desea, con nata y fruta.

Consejos del chef

El pudín se puede conservar hasta 2 días en la nevera.





1 2 3 4





1



2



3

Tarta de fruta de la pasión

Preparación: 30 min + 20 min en la nevera
Cocción: 45 min
Raciones: 6-8




1 taza de harina
¼ de taza de almendras molidas
¼ de taza de azúcar refinada
60 g de mantequilla, en trocitos
2-3 cucharadas de agua muy fría

Relleno

6 yemas de huevo
½ taza de azúcar refinada
¾ de taza de pulpa fresca de fruta de la pasión
75 g de mantequilla
1 cucharadita de gelatina
1 cucharada de agua
½ taza de nata montada
1 taza extra de nata montada

● Precaliente el horno a 180° C.

1 Ponga la harina, las almendras, el azúcar y la mantequilla en la batidora-mezcladora; bata durante 30 segundos, o hasta que la mezcla esté fina y migosa. Añada casi toda el agua y bata otros 30 segundos más, o hasta que el agua se incorpore (agregue más agua si fuera necesario).

2 Amase la pasta sobre una superficie ligeramente enharinada hasta que esté suave y uniforme; estírela con el rodillo y forre un molde acanalado de 23 cm; recorte los bordes. Métala en la nevera 20 minutos. Cubra el molde con papel vegetal y reparta por encima una capa de arroz. Hornee en blanco 15 minutos; sáquelo del horno, retire el papel y el arroz y hornee otros 15 minutos, o hasta que la masa se dore un poco. Retírela del horno y déjela enfriar completamente. Ponga las yemas y el azúcar en un cuenco mediano; bata durante 1 minuto o hasta que la mezcla se espese y esté pálida. Añada la pulpa de la fruta de la pasión e incorpórela a las yemas. Ponga el cuenco al baño María y remueva continuamente durante 15 minutos, añadiendo la mantequilla poco a poco, hasta que la mezcla se espese. Retírelo del fuego y déjelo enfriar ligeramente.

3 Ponga la gelatina y el agua en un cuenco pequeño dentro de otro con agua caliente y remueva hasta que la gelatina se disuelva. Añádala a la mezcla de fruta de la pasión y bata enérgicamente hasta incorporarla. Deje enfriar la mezcla a temperatura ambiente, removiéndola de vez en cuando. Incorpore la nata montada y vierta la mezcla en la base de la tarta; alise la superficie. Adorne el borde de la tarta con la nata montada extra. Decore, si lo desea, con pulpa de fruta de la pasión y gajos de mandarina. Guárdela en la nevera hasta su consumo.

Consejos del chef

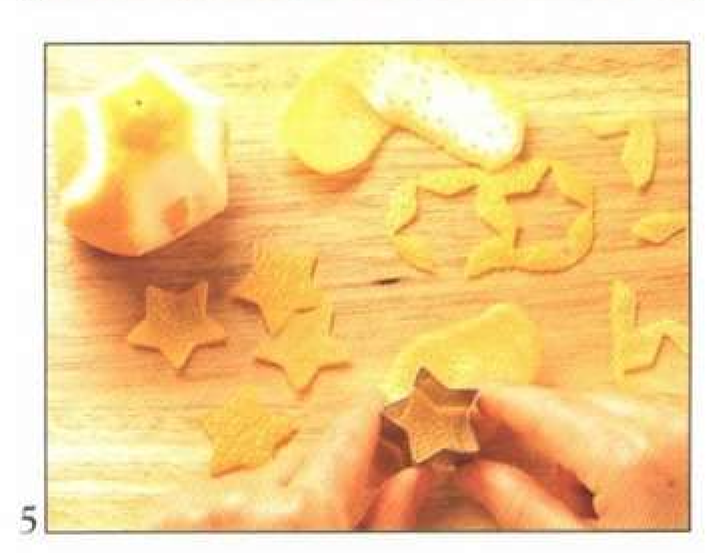
Puede preparar la base de la tarta el día anterior; enfríela y guárdela en un recipiente hermético hasta que la vaya a rellenar.

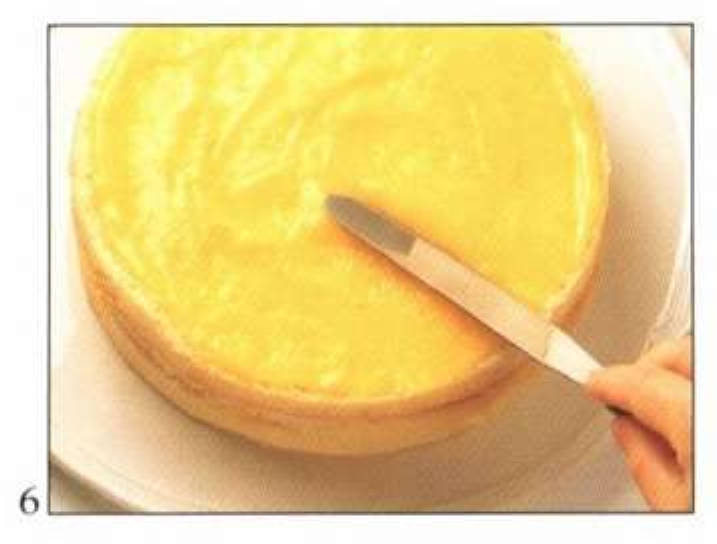

1


2


3


4


5


6



Pastel de cítricos con chocolate blanco

Preparación: 1 h
Cocción: 30 min
Raciones: 8-10

1 taza de harina
4 huevos
⅔ de taza de azúcar refinada
60 g de mantequilla, fundida y fría

Relleno
2 cucharadas de harina de maíz
⅓ de taza de agua
⅓ de taza de zumo de limón
⅓ de taza de zumo de naranja
1 cucharadita de ralladura de limón
1 cucharadita de ralladura de naranja
⅓ de taza de azúcar refinada
2 yemas de huevo
20 g de mantequilla

Cobertura
200 g de chocolate blanco, en trozos
½ taza de nata líquida
60 g de mantequilla

Decoración
1 limón grande
1 taza de agua
½ taza de azúcar refinada
200 g de chocolate blanco, fundido

● Precaliente el horno a 180° C. Pinte con aceite o mantequilla fundida 2 moldes bajos de 20 cm de diámetro; forre la base y las paredes con papel vegetal.

1 Tamice la harina tres veces sobre un papel de horno. Con la batidora de varillas, bata 6 minutos los huevos y el azúcar en un cuenco grande hasta que la mezcla se espese, palidezca y aumente de volumen.

2 Con una cuchara metálica, incorpore la harina en dos tandas y bátala ligeramente hasta que se mezcle. Añada la mantequilla fundida, desechando cualquier sedimento. Alise la superficie de los moldes y hornee 20 minutos, hasta que estén ligeramente dorados y esponjosos al tacto. Déjelos 2 minutos en los moldes y vuélquelos sobre una rejilla para que se enfríen.

3 Para el relleno: mezcle en un cuenco pequeño la harina de maíz con un poco del agua hasta formar una pasta homogénea. Vierta el agua sobrante, el zumo, la ralladura y el azúcar en un cazo pequeño, póngalo a fuego medio y remueva hasta que el azúcar se disuelva; no deje que hierva. Añada la pasta de harina de maíz y remueva hasta que el conjunto hierva y se espese; manténgalo cociendo un minuto



más sin dejar de remover. Retire del calor e incorpore las yemas y la mantequilla; remueva hasta mezclarlas bien. Vierta la mezcla en un cuenco y tápelo con plástico transparente; déjelo enfriar del todo.
3 Para la cobertura: ponga el chocolate, la nata y la mantequilla en un cazo a fuego lento y remueva hasta que se fundan. Vuélquelo en un cuenco mediano, tápelo con plástico transparente y déjelo enfriar, preferiblemente toda la noche; no lo meta en la nevera. Bata esta crema con la batidora de varillas hasta que quede suave.
5 Para la decoración: recorte tiras anchas de cáscara de limón y quite la parte blanca con un cuchillo afilado. Corte la cáscara en forma de estrellas con un cutter. Ponga el agua y el azúcar en un cazo a fuego medio y remueva hasta que el azúcar se disuelva; añada la cáscara de limón y llévelo a ebullición; baje el fuego y mantenga el jarabe cociendo lentamente, sin tapar, durante 5 minutos. Retire la cáscara de limón con unas pinzas y póngala sobre una rejilla para que escurra y se enfríe. Sobre un mármol, extienda el chocolate fundido en una capa de aproximadamente 1 cm de espesor; alise la superficie. En cuanto se endurezca, forme anchos rulos de chocolate con un cuchillo afilado.
6 Para montar el pastel: con un cuchillo de sierra, corte los bizcochos a lo ancho en dos mitades . Ponga una mitad sobre una fuente y úntela con parte del relleno. Continúe formando capas iguales para acabar con una de bizcocho. Cubra la superficie y los lados del pastel con la crema de chocolate y adórnelo después con los rulos de chocolate y las estrellas de limón.

Consejos del chef

Puede preparar el bizcocho con un día de antelación; el montaje del pastel puede hacerlo ocho horas antes de su consumo. Consérvelo en la nevera si hace calor.

Tarta de plátano y caramelo

Preparación: 35 min + 50 min en la nevera
Cocción: 40 min
Raciones: 8




1¼ tazas de harina
2 cucharadas de azúcar glas
¾ de taza de nueces picadas
80 g de mantequilla, en trocitos
¼ de taza de agua muy fría

Relleno

400 g de leche condensada
30 g de mantequilla
1 cucharada de caramelo líquido
2 plátanos medianos, en rodajas
1 taza de nata montada
½ taza de nata entera espesa
otros 2 plátanos medianos, en rodajas
50 g de chocolate puro, fundido

● Tamice la harina y el azúcar glas en un cuenco grande.

1 Añada las nueces y la mantequilla y frote ésta en la harina hasta que no queden grumos. Añada casi toda el agua y mézclela con un cuchillo de hoja plana hasta que la pasta esté firme; añada más agua si lo necesita. Pásela a una superficie un poco enharinada, amásela hasta que esté lisa y estírela para forrar un molde bajo de 23 cm; recorte los bordes. Tape con plástico y métalo en la nevera 20 minutos.

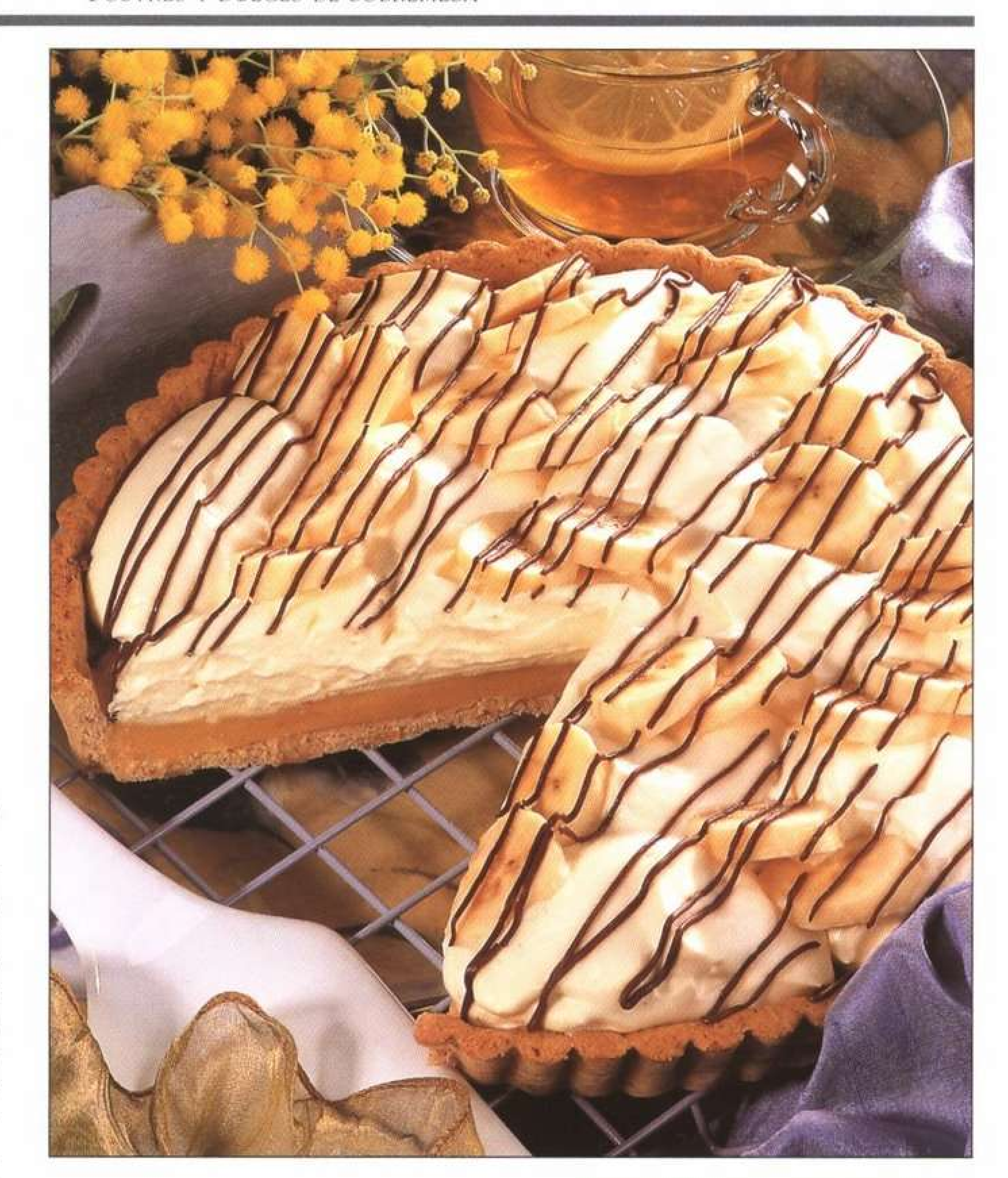
2 Precaliente el horno a 180° C. Cubra el molde con papel vegetal y reparta por encima una capa de habichuelas; hornee en blanco 15 minutos y retire el papel y las habichuelas. Hornéela 20 minutos más, o hasta que esté ligeramente dorada; déjela enfriar completamente.

3 **Para el relleno:** ponga la leche condensada, la mantequilla y el caramelo en un cazo de fondo grueso; remueva a fuego medio durante 5 minutos hasta que la mezcla hierva, se espese y tome un color dorado; enfríe ligeramente. Distribuya el plátano sobre la masa, riéguelo con el caramelo y alise la superficie con el dorso de una cuchara. Refrigere la tarta 30 minutos.

4 Con una cuchara metálica, mezcle bien las dos natas y repártala sobre el caramelo; cubra con las rodajas de plátano restantes y riegue la tarta con el chocolate fundido.

Consejos del chef

Refrigere la tarta una hora antes de servirla. Pinte el plátano con zumo de limón.

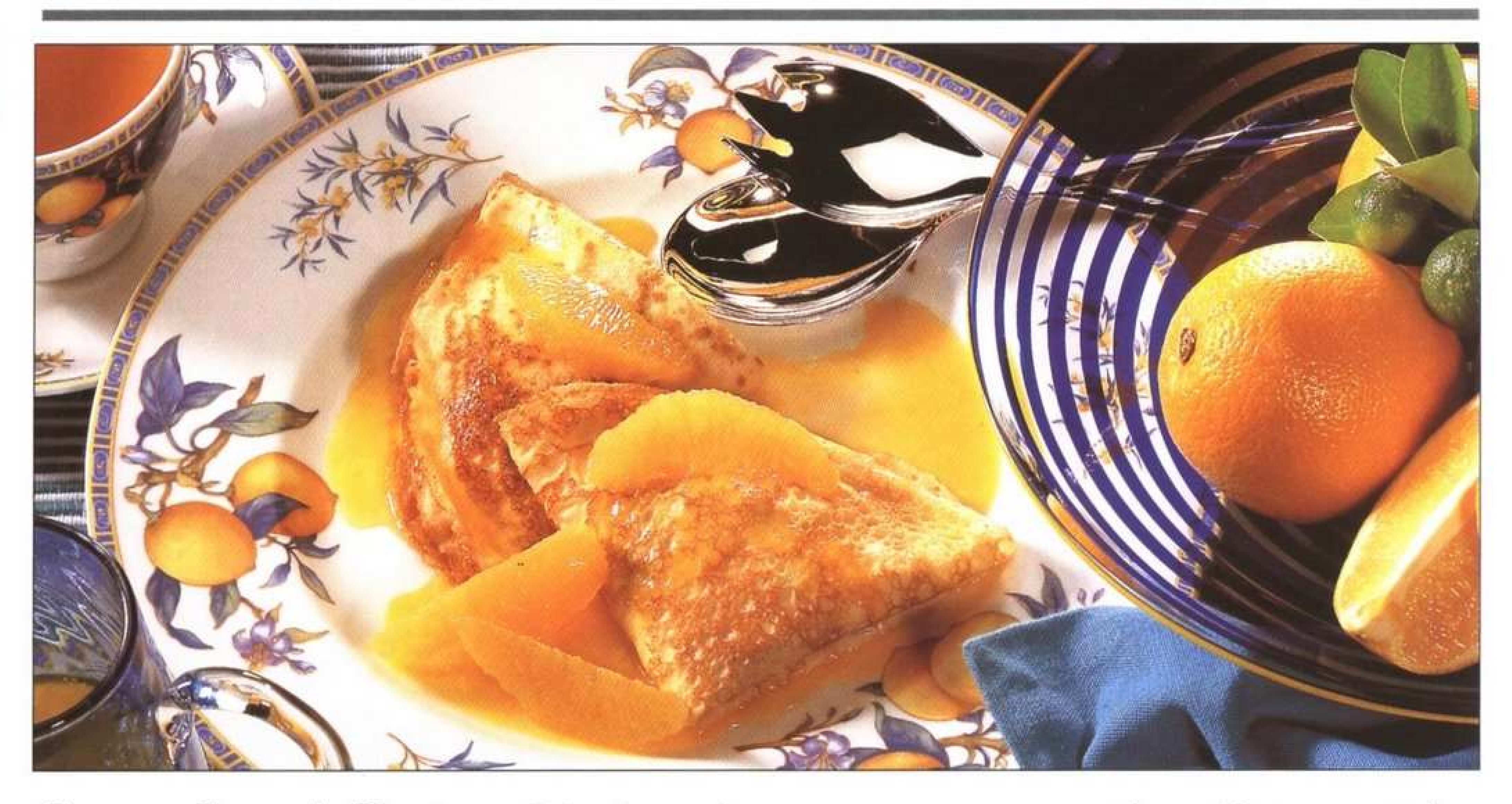



1


2


3


4



Crepes rellenas de Ricotta con salsa de naranja

Preparación: 40 min
Cocción: 30 min
Raciones: 4

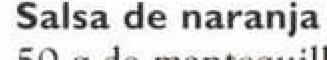



Crepes

⅔ de taza de harina
1 pizca de sal
1 huevo, ligeramente batido
1⅓ tazas de leche

Relleno

¼ de taza de pasas sultanas
1 taza de zumo de naranja
200 g de queso *ricotta*
1 cucharadita de ralladura fina de naranja
¼ de cucharadita de esencia de vainilla



Salsa de naranja

50 g de mantequilla
¼ de taza de azúcar refinada
1 cucharada de Grand Marnier

● Tamice la harina con la sal en un cuenco mediano.

1 Haga un hoyo en el centro y vierta poco a poco los huevos y la leche mezclados. Bata con las varillas hasta que todo el líquido se incorpore y no queden grumos. Tape con plástico transparente y deje reposar la masa 30 minutos. En una sartén antiadherente engrasada, vierta 2-3 cucharadas de pasta y extiéndala en un círculo de 16 cm. Cuájela durante 1-2 minutos o hasta que se dore por abajo; déle la vuelta y cuájela otros 30 segundos; pásela a un plato. Cuaje las demás crepes, engrasando la sartén cada vez. Apile las crepes separándolas de una en una con papel vegetal. Precaliente el horno a 160° C.

2 Para hacer el relleno: ponga las pasas en un cuenco y remójelas con el zumo de naranja durante 15 minutos; escúrralas y reserve el zumo. Mezcle en un cuenco el queso, la ralladura, la esencia de vainilla y las sultanas. Ponga una cucharada grande del relleno en un borde de cada crepe y dóblelas por la mitad dos veces seguidas. Ponga las crepes de dos en dos en platos resistentes al horno y hornee 10 minutos.

3 Para la salsa de naranja: funda en un cazo a fuego lento la mantequilla y el azúcar; añada el zumo y remueva a fuego medio hasta que el azúcar se disuelva. Lleve la salsa a ebullición y deje cocer a fuego lento hasta que se reduzca un poco. Incorpore el Grand Marnier y déjela enfriar 3-4 minutos; viértala después sobre las crepes calientes y sírvalas enseguida, con gajos de naranja pochados si lo desea.

Consejos del chef

Las crepes se pueden preparar cuatro horas antes; tápelas y métalas en la nevera hasta que las vaya a usar. Rellénelas y caliéntelas justo antes de servirlas.


1


2


3

Pizza de plátano con trocitos de chocolate

Preparación: 20 min + 1 h de reposo
Cocción: 25 min
Raciones: 6-8



2 cucharaditas de levadura desecada
2 cucharaditas de azúcar
⅓ de taza de agua caliente
1½ tazas de harina
25 g de mantequilla ablandada
1 huevo, ligeramente batido

Cobertura
30 g de mantequilla
2 cucharadas de azúcar morena
3 plátanos grandes
2 cucharadas de trocitos de chocolate
2 cucharadas de nueces de macadamia, molidas

● Mezcle en un cuenco pequeño la levadura, el azúcar y el agua; tape con plástico transparente y deje reposar 10 minutos hasta que empiece a burbujear.

1 Tamice la harina en un cuenco grande y haga un hoyo en el centro; añada la levadura, la mantequilla y el huevo y mezcle con un cuchillo hasta que quede sin grumos. Pase la pasta a una superficie algo enharinada y amase 5 minutos hasta que quede elástica y homogénea. Póngala en un cuenco engrasado, tape con plástico transparente y déjela reposar en sitio caliente 1 hora o hasta que doble su volumen.

2 Precaliente el horno a 210° C. Pinte con mantequilla fundida un molde de pizza de 30 cm. Amase la pasta 1 minuto más y estírela en un círculo de 26 cm; póngala en el molde y forme con los dedos una especie de cinturón con el borde.

3 **Para la cobertura:** remueva la mantequilla y el azúcar en un cazo hasta que la mantequilla se funda y el azúcar se disuelva; viértala sobre la base de la pizza (la mezcla se disgregará un poco). Corte los plátanos en rodajas diagonales de 5 mm de grosor y distribúyalas sobre la base. Reparta los trocitos de chocolate y las nueces; hornee 25 minutos, o hasta que se dore bien. Sírvala caliente decorada con fresas.

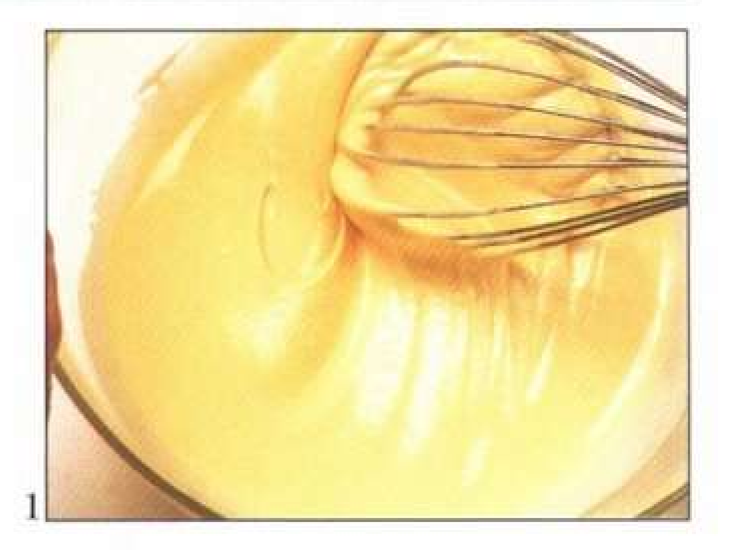
Consejos del chef
La pizza conviene comerla recién hecha.

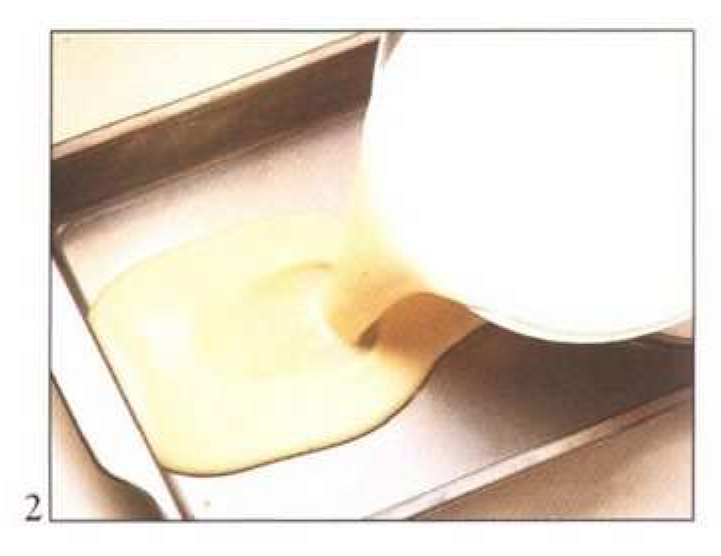
1 

2 

3 




1

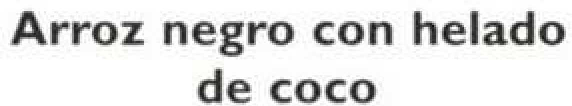

2


3


4

Arroz negro con helado de coco

Preparación: 45 min + 6 h en el congelador
Cocción: 40 min
Raciones: 6



Helado de coco

1 taza de nata
2 tazas de crema de coco
6 yemas de huevo
¾ de taza de azúcar refinada

Arroz negro

1 taza de arroz negro, lavado y escurrido durante 1 hora
1 trozo de 2 cm de jengibre fresco, cortado en dos
5 tazas de agua
½ taza de azúcar morena
⅓ de taza de zumo de lima
2 cucharaditas de ralladura de lima
3 mangos





● Mezcle la nata y la crema de coco en un cazo pequeño.

1 Póngalo a fuego medio y remueva hasta que empiece a hervir; retírelo del calor. Ponga las yemas y el azúcar en un cuenco mediano y bátalas con las varillas durante 1 minuto hasta que la mezcla quede pálida y un poco espesa. Sin dejar de remover, vierta la crema caliente sobre las yemas.

2 Ponga esta mezcla en el cazo a fuego lento y remueva constantemente durante 8 minutos, o hasta que la crema se espese sin que llegue a hervir. Viértala en un molde metálico rectangular y métala en el congelador 4 horas hasta que esté firme. Luego pásela a un cuenco grande y bátala con la batidora de varillas hasta que quede esponjosa. Métala en el congelador otras 2 horas, hasta que se endurezca.

3 **Para el arroz:** escúrralo y cuézalo con el jengibre a fuego lento 30 minutos hasta que esté blando. Añada más agua hirviendo para mantenerlo cubierto. Escúrralo.

4 Ponga el azúcar y el zumo de lima en una cazuela a fuego medio y remueva hasta que el azúcar se disuelva. Añada el arroz y la ralladura y manténgalo a fuego lento, removiendo, hasta que se evapore el líquido y el arroz se espese y se vuelva pegajoso. Páselo a un cuenco y déjelo enfriar del todo. Sírvalo con helado de coco y rodajas de mango o de otras frutas frescas.

Consejos del chef

Puede preparar el helado dos días antes; consérvelo en un recipiente hermético dentro del congelador. El arroz se puede preparar con ocho horas de antelación.

Soufflé caliente de moca

Preparación: 25 min
Cocción: 45 min
Raciones: 4-6




1 cucharada de azúcar refinada
40 g de mantequilla
2 cucharadas de harina
¾ de taza de leche
1 cucharada de café exprés instantáneo
1 cucharada de agua caliente
2 cucharadas extras de azúcar
100 g de chocolate negro, fundido
4 huevos, separadas las claras de las yemas
azúcar glas, para espolvorear

Precaliente el horno a 180° C.

1 Pinte un molde para soufflé de 5 tazas de capacidad con aceite o mantequilla fundida. Espolvoree el molde con el azúcar, volcándolo para que se reparta bien por el fondo y las paredes; retire el exceso de azúcar. Prepare un papel vegetal de doble espesor, de manera que rodee el molde por fuera y sobresalga hacia arriba unos 3 cm; átelo al molde con un cordel.

2 Ponga un cazo mediano a fuego lento, funda en él la mantequilla, añada la harina y rehóguela unos 2 minutos, o hasta que se dore ligeramente; añada la leche poco a poco y continúe removiendo hasta que la crema quede esponjosa.

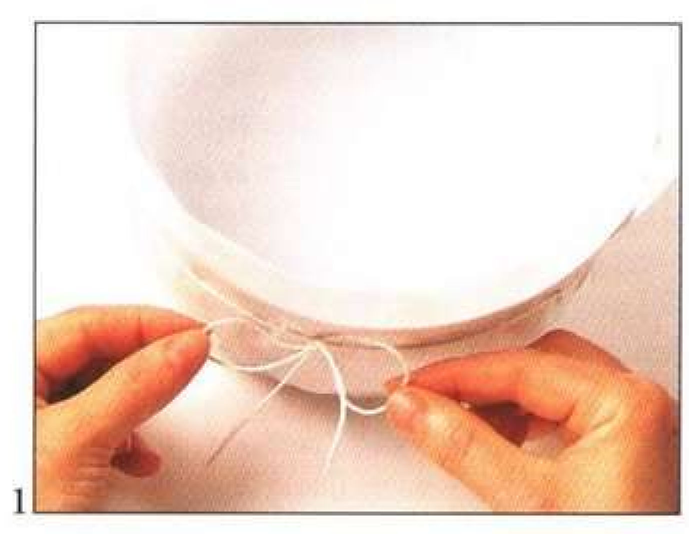
3 Manténgala a fuego medio, sin dejar de remover hasta que la mezcla se espese; déjela cocer un minuto más. Retírela del fuego y viértala en un cuenco grande. Disuelva el café en agua caliente y añádalo a la leche junto con el azúcar, el chocolate fundido y las yemas de huevo; bátalo todo hasta que quede esponjoso.

4 En un cuenco limpio y seco, bata las claras a punto de nieve con la batidora de varillas. Con una cuchara de metal, incorpore un tercio de las claras montadas a la mezcla de chocolate para hacerla un poco más ligera; después, añada el resto de las claras y vierta la mezcla a cucharadas en el molde. Hornee durante 40 minutos, hasta que el soufflé haya subido del todo y esté firme al tacto. Sáquelo del horno y retire el papel vegetal; espolvoréelo con el azúcar glas y sírvalo inmediatamente.

Consejos del chef

El soufflé está mejor recién hecho.




1


2


3


4

Milhojas de mango

Preparación: 10 min
Cocción: 10 min
Raciones: 8

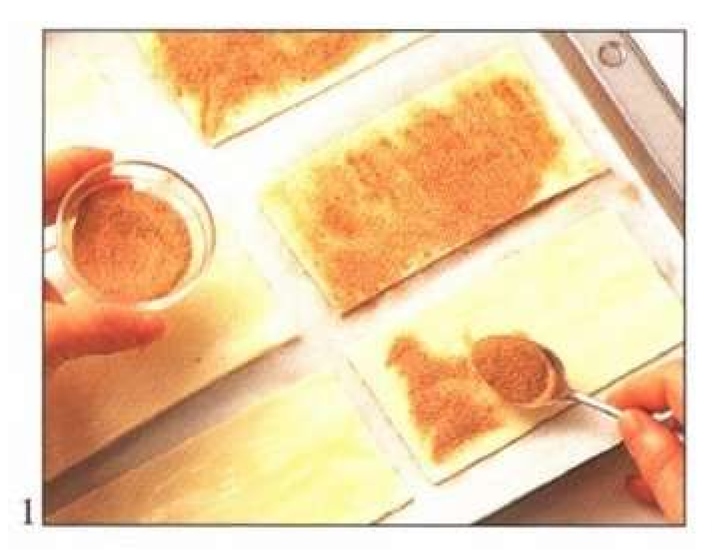


1 lámina de hojaldre
20 g de mantequilla, fundida
2 cucharaditas de canela azucarada

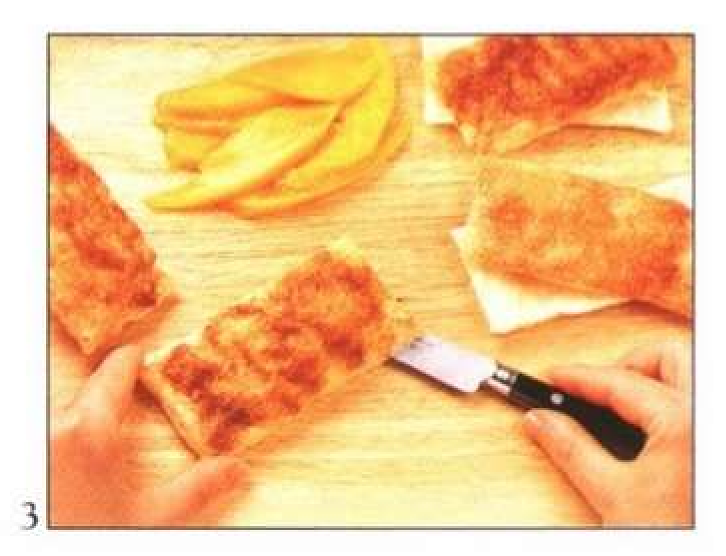
Relleno
125 g de queso cremoso
2 cucharadas de azúcar refinada
½ taza de nata agria
1 cucharadita de esencia de vainilla
2 mangos, pelados y en rodajas
azúcar glas, para espolvorear

● Precaliente el horno a 200° C. Forre una bandeja de horno con papel vegetal.
1 Corte la lámina de hojaldre en ocho rectángulos de 6 x 12 cm; dispóngalos en la fuente de horno, píntelos con mantequilla y espolvoréelos con la canela Hornee durante 8-10 minutos, o hasta que el hojaldre suba y se dore; deje enfriar.
2 Bata en un cuenco pequeño el queso y el azúcar con la batidora de varillas hasta conseguir una mezcla esponjosa y espesa.
3 Corte cada rectángulo de hojaldre a lo ancho en dos mitades; extienda la crema de queso sobre ocho trozos, cubra con rodajas de mango y ponga encima el hojaldre restante. Espolvoree con azúcar glas.

Consejos del chef
Hornee el hojaldre unas horas antes y rellénelo justo antes de servirlo.

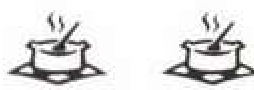
1


2


3


Paschka

Preparación: 2½ h + 1 noche en la nevera
Cocción: 15 min
Raciones: 8-10



½ taza (100 g) de piña glaseada
½ taza (100 g) de jengibre glaseado
⅓ de taza (60 g) de pieles de frutas glaseadas
¼ de taza (60 g) de pasas sultanas
2 cucharadas de ron, blanco o añejo
100 g de mantequilla, ablandada
½ taza de azúcar refinada
2 yemas de huevo
½ taza (60 g) de almendras, tostadas
2 cucharaditas de ralladura fina de limón
2 cucharaditas de ralladura fina de naranja
2 cucharadas de zumo de limón
750 g de queso *ricotta* fresco, colado
½ taza de nata agria
almendras enteras blanqueadas y albaricoques glaseados, para adornar

● Trocee la piña y el jengibre.
1 Ponga en un cuenco mediano la piña y el jengibre con las cáscaras glaseadas, las sultanas y el ron; deje macerar durante 2 horas. Humedezca un trapo fino, escurra el exceso de agua y forre con él un molde para pudín de 8 tazas de capacidad.
2 Bata en un cuenco mediano la mantequilla y el azúcar hasta que la mezcla quede ligera y cremosa. Incorpore de una vez las yemas de huevo. Añada las almendras, las ralladuras y el zumo de limón y mezcle todo bien. Pase la preparación a un cuenco grande e incorpore el queso, la nata agria y la mezcla de frutas.
3 Presione la mezcla en el interior del molde y doble hacia adentro los extremos sobrantes del trapo. Tápelo con plástico transparente, coloque un objeto plano sobre el plástico y ponga encima un peso, por ejemplo una lata de conserva. Ponga el molde en un plato y métalo en la nevera toda la noche. Vuelque el molde sobre una fuente para que la parte más estrecha quede hacia arriba; retire el trapo. Adórnelo con almendras y albaricoques confitados y sírvalo en porciones pequeñas.

Consejos del chef
Se mantiene bien dos días en la nevera. La paschka es un postre ruso típico de Semana Santa.

1 

2 

3 

Cobbler de ciruelas

Preparación: 15 min
Cocción: 45 min
Raciones: 6-8



750 g de ciruelas rojas frescas
1 cucharada de agua
¼ de taza de azúcar refinada

Cobertura
1 taza de harina de fuerza
½ taza de harina corriente
¼ de taza de azúcar refinada
125 g de mantequilla, en trocitos
1 huevo
½ taza de leche
azúcar glas, para espolvorear

● Precaliente el horno a 180° C. Engrase una fuente de horno de 8 tazas de capacidad. Corte las ciruelas en cuartos y retire el hueso.
1 Póngalas con el agua y el azúcar en una cazuela mediana; cuézalas a fuego lento sin dejar de remover unos 5 minutos, o hasta que el azúcar se disuelva y las ciruelas se ablanden. Repártalas en la fuente.
2 Tamice las harinas en un cuenco, añada el azúcar y remueva. Incorpore la mantequilla y frótela con los dedos hasta que la pasta quede fina y migosa. Bata el huevo con la leche e incorpórelos a la harina.
3 Reparta la crema sobre las ciruelas y hornee 30-40 minutos, o hasta que la superficie se dore y el pudín esté cocido. Espolvoree con azúcar glas antes de servir.



Consejos del chef
Prepare este plato justo antes de servirlo.

1 

2 

3 

Paschka (arriba) y *Cobbler* de ciruelas



Manzanas asadas especiadas

Preparación: 20 min
Cocción: 45 min
Raciones: 4




4 manzanas Granny Smith medianas
¼ de taza de azúcar sin refinar
¼ de taza (50 g) de higos, troceados
¼ de taza (35 g) de orejones, en trozos
¼ de taza (30 g) de almendras fileteadas
1 cucharada de mermelada de albaricoque
¼ de cucharadita de cardamomo molido
¼ de cucharadita de canela en polvo
30 g de mantequilla

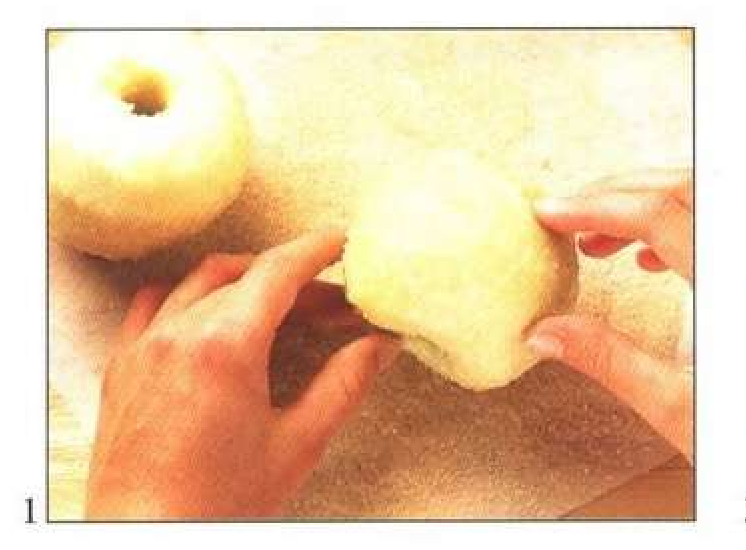
● Precaliente el horno a 180° C. Pinte con mantequilla fundida una fuente cuadrada y honda resistente al horno.

1 Pele las manzanas, quíteles el corazón y rebócelas bien con azúcar. En un cuenco mediano, mezcle los higos, los orejones, las almendras, la mermelada y las especias.

2 Rellene las manzanas con la mezcla de frutas y póngalas en la fuente; reparta por encima unos trocitos de mantequilla.

3 Hornee 35-45 minutos hasta que estén hechas. Sírvalas calientes con nata o helado.

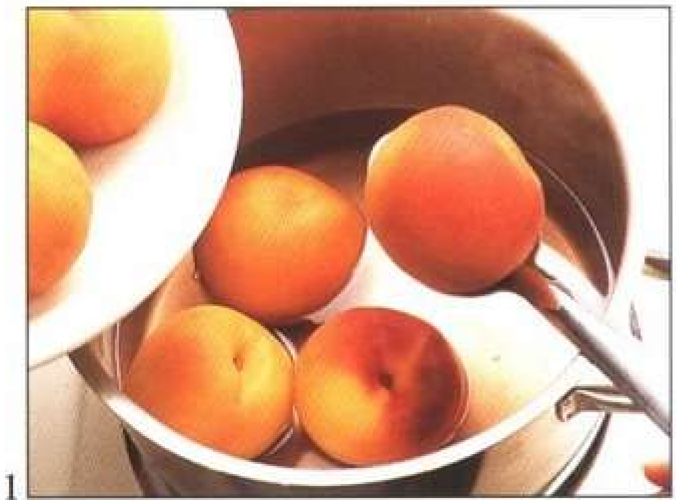
Consejos del chef
Prepárelas y hornee justo antes de servirlas.

1


2


3



1



2



3



4

Charlotas de melocotón con salsa de frambuesas

Preparación: 30 min
Cocción: 40 min
Raciones: 4

1 taza de azúcar
4 tazas de agua
6 melocotones medianos, enteros
⅓ de taza de licor de melocotón
2 panes de *brioche*
100 g de mantequilla, fundida
½ taza de mermelada de albaricoque, caliente y colada

Salsa de frambuesa
300 g de frambuesas
2 cucharadas de azúcar glas

● Precaliente el horno a 180° C. Pinte con mantequilla fundida 4 moldes refractarios de una taza de capacidad cada uno.

1 Ponga el azúcar y el agua en una cazuela grande de fondo grueso a fuego medio y remueva hasta que el azúcar se disuelva. Lleve a ebullición, baje el fuego e incorpore los melocotones; tape y cueza 20 minutos. Cuélelos, déjelos enfriar, pélelos y córtelos en trozos grandes; déjelos en un cuenco con el licor durante 20 minutos.

2 Corte el brioche en rebanadas de 1 cm de grosor y quite la corteza. Con un cortapastas redondo, corte círculos para la base y la parte superior de cada molde. Corte las rebanadas sobrantes en rectángulos de 2 cm de ancho; calcule el largo según la altura del molde. Empape el primer círculo en mantequilla fundida y colóquelo en la base del molde. Moje en la mantequilla los rectángulos de brioche y colóquelos en la pared del molde, solapándolos un poco.

3 Llene el centro con trozos de melocotón y tápelos con el último círculo de brioche empapado en mantequilla. Presione el brioche contra el molde. Póngalos en una bandeja y hornéelos 20 minutos. Vuélquelos en platos, píntelos con mermelada y vierta la salsa alrededor. Puede servirlos con bayas frescas.

4 Para la salsa: bata las frambuesas en la batidora y añada azúcar glas; cuele la salsa.

Consejos del chef

Puede cocer los melocotones, forrar los moldes con el brioche y preparar la salsa seis horas antes. Rellene y hornee los moldes justo antes de servirlos.

Pastel de manzana

Preparación: 30 min + 20 min en la nevera
Cocción: 55 min
Raciones: 6



1¼ tazas de harina
¼ de taza de azúcar glas
90 g de mantequilla
2 yemas de huevo, un poco batidas
1 cucharada de agua muy fría

Relleno
12 manzanas para cocer
50 g de mantequilla
¼ de taza de azúcar morena
1 cucharadita de canela
1 cucharadita de mezcla de especias
1 clara de huevo
1 cucharadita de azúcar refinada

Precaliente el horno a 210° C. Pinte con mantequilla fundida el borde de una fuente de horno de 23 cm.

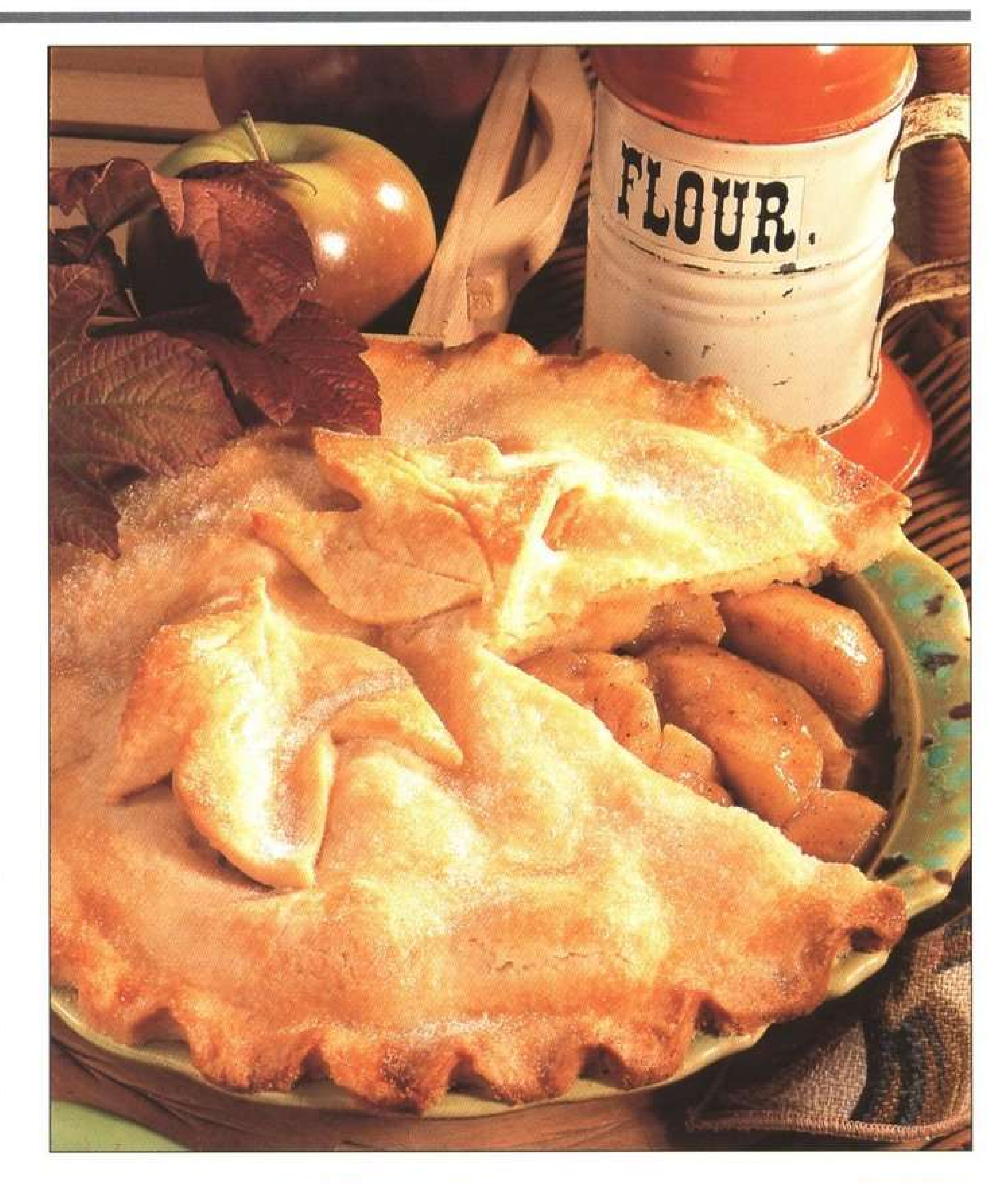
1 Tamice la harina y el azúcar en un cuenco. Añada la mantequilla y frótela con los dedos hasta que quede una masa fina y migosa. Eche las yemas y mézclelas con un cuchillo hasta conseguir una bola firme; añada un poco de agua si fuera necesario. Trabaje la masa en una superficie con un poco de harina hasta que esté lisa.

2 Sobre papel vegetal, forme con la masa un círculo de 25 cm. Desde el borde del círculo, corte tiras de 1 cm de ancho y cubra el perímetro de la fuente. Tape ésta y el resto de la pasta con plástico transparente y refrigere 20 minutos.

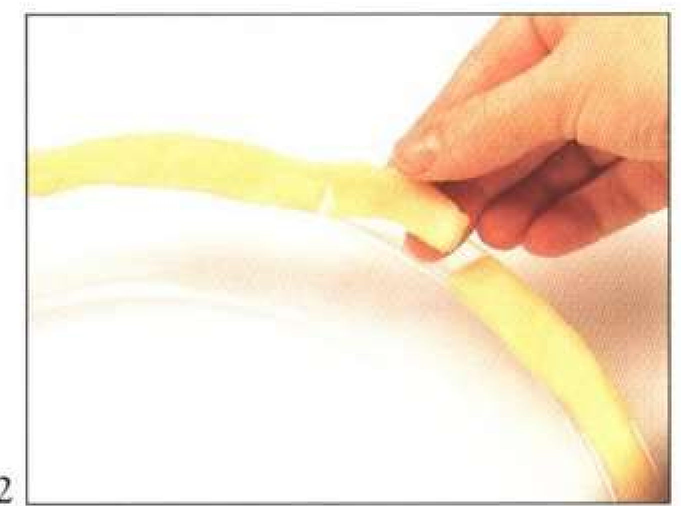
3 Pele las manzanas y córtelas en 8 trozos. Funda la mantequilla en una sartén antiadherente y remueva el azúcar con las especias hasta que se disuelva. Añada la manzana, déle unas vueltas y cuézala tapada 10 minutos hasta que esté tierna. Destape y cueza otros 5 minutos para reducir el almíbar; deje enfriar.

4 Ponga en la fuente las manzanas frías y el resto del almíbar. Coloque la masa encima, presionando sobre el borde de la fuente; recorte la sobrante. Decore con los recortes, pinte con la clara y espolvoree azúcar glas. Hornee 40 minutos, o hasta que se dore. Sírvalo caliente con natillas.

Consejos del chef
Puede prepararlo 4 horas antes hasta el final del tercer paso. Haga el resto justo antes de servirlo.




1


2


3


4

Pudín de chocolate en su salsa

Preparación: 20 min
Cocción: 45 min
Raciones: 6-8



1½ tazas de harina de fuerza
¼ de taza de cacao en polvo
¾ de taza de azúcar refinada
90 g de mantequilla fundida
¾ de taza de leche
2 huevos, ligeramente batidos

Salsa
1½ tazas de leche
1 taza de agua
185 g de chocolate negro, troceado

● Precaliente el horno a 180° C. Engrase con aceite o mantequilla fundida un molde hondo grande de cerámica refractaria de 9 tazas de capacidad.

1 Tamice la harina con el cacao en un cuenco grande; agregue el azúcar y haga un hoyo en el centro.

2 Ponga dentro la mantequilla y los ¾ de taza de leche mezclada con los huevos. Remueva con una cuchara de madera hasta que los ingredientes se combinen y la mezcla quede homogénea; no remueva en exceso. Vierta la preparación en el molde.

3 **Para hacer la salsa:** ponga en un cazo la leche, el agua y el chocolate; remueva a fuego lento hasta que el chocolate se funda y la mezcla quede fina. Viértalo despacio sobre la mezcla del molde y hornee durante 40-45 minutos hasta que el pudín esté firme al tacto. Sírvalo con nata o helado y frutas frescas, si lo desea.

Consejos del chef

Es preferible preparar el pudín justo antes de servirlo.



1



2



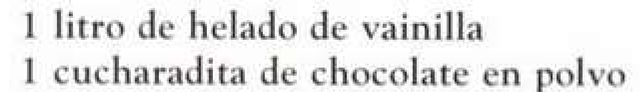
3

Brownies con helado de vainilla

Preparación: 20 min
Cocción: 40 min
Raciones: 6



150 g de mantequilla
125 g de chocolate negro
3 huevos
1½ tazas de azúcar refinada
1 cucharadita de esencia de vainilla
1 taza de harina
¼ de taza de cacao en polvo
2 cucharadas de café soluble en polvo



1 litro de helado de vainilla
1 cucharadita de chocolate en polvo

● Precaliente el horno a 180° C. Unte una bizcochera de 28 x 18 cm con mantequilla fundida o aceite; forre la base con papel de horno dejando que sobresalga por dos lados.

1 Ponga la mantequilla y el chocolate en un cuenco termorresistente al baño María con agua hirviendo lentamente; remueva hasta que el chocolate se funda y la mezcla esté homogénea. Retire del fuego y deje enfriar un poco.

2 Bata bien en un cuenco grande los huevos con el azúcar y la esencia; agregue el chocolate y bátalo todo. Añada la harina tamizada con el cacao y el café soluble y remueva con una cuchara de madera; no bata demasiado. Vierta la preparación en el molde y hornee 40 minutos. Deje enfriar del todo en el molde y métalo 1 hora en la nevera hasta que esté firme.

3 Saque el brownie del molde ayudándose con el papel. Recorte con un cortapastas de 8 cm 6 brownies redondos y sirva cada uno en un plato con 3 bolas pequeñas de helado encima; espolvoree el chocolate en polvo y sirva con unas frutas frescas.

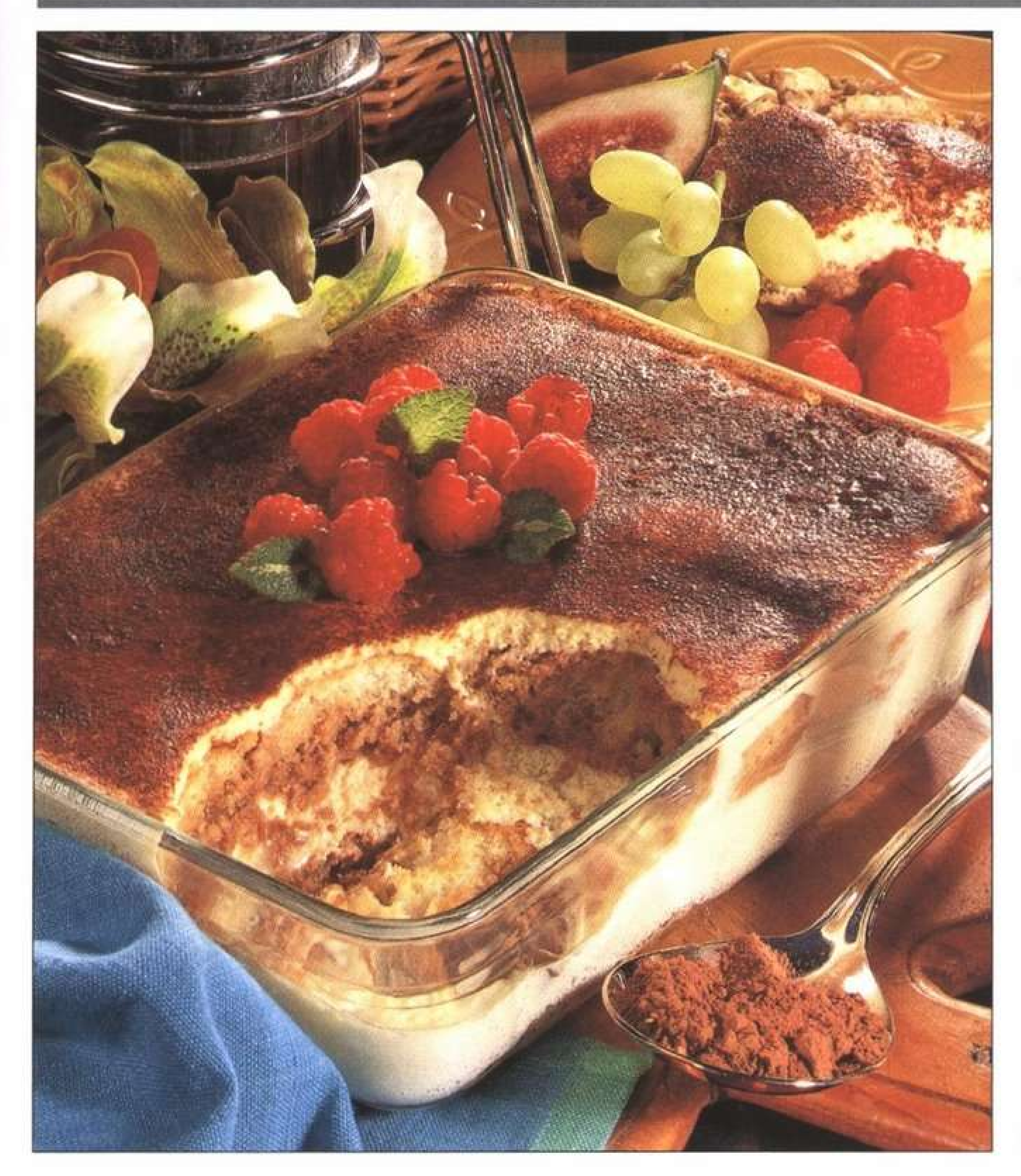
Consejos del chef

Puede dejar hechos los brownies el día anterior; monte el postre en el momento y ponga el helado en el último minuto.
Si lo prefiere, ponga helados de distintos sabores, por ejemplo, de miel y caramelo.


1


2


3




1


2


3


4

Tiramisú

Preparación: 20 min
Cocción: ninguna
Raciones: 6-8



- 3 tazas de café negro concentrado, enfriado
- ¼ de taza de ron oscuro
- 2 huevos, separadas las claras de las yemas
- ¼ de taza de azúcar refinada
- 250 g de queso *mascarpone*
- 1 taza de nata líquida, montada
- 20 bizcochos grandes de soletilla
- 2 cucharaditas de cacao puro en polvo

● Mezcle el café con el ron en un cuenco hondo de cristal o en una jarra.

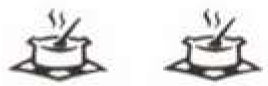
1 Con la batidora de varillas, bata en un cuenco pequeño las yemas con el azúcar hasta que la mezcla esté espesa y pálida. Agregue el queso mascarpone y bata sólo hasta que los ingredientes estén mezclados; no bata en exceso. Incorpore con cuidado la nata montada con una cuchara metálica.
2 Bata en otro cuenco limpio y seco las claras a punto de nieve suave con la batidora de varillas. Incorpórelas con movimientos rápidos y suaves a la mezcla del mascarpone utilizando una cuchara metálica.
3 Moje de uno en uno la mitad de los bizcochos en la mezcla de café y ron del cuenco, escúrralos y póngalos en una fuente de cristal de 20 x 25 cm y 6 cm de profundidad cubriendo por completo la base. Extienda sobre los bizcochos la mitad de la mezcla de nata.
4 Moje el resto de los bizcochos y ponga otras dos capas de bizcochos y de mezcla de nata. Alise la superficie y espolvoree con el cacao en polvo. Meta el tiramisú en la nevera durante 2 horas para que coja bien los sabores y hasta que esté firme y un poco consistente. Sírvalo con frutas frescas.

Consejos del chef

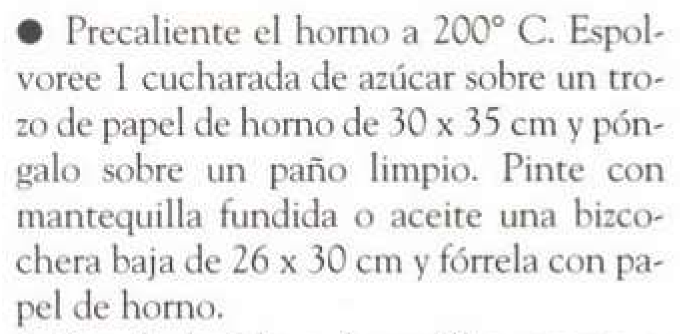
Puede dejar hecho el tiramisú con 8 horas de antelación y conservarlo en la nevera hasta que lo vaya a consumir. Procure no dejarlo cerca de alimentos que desprendan olor fuerte.

Brazo de gitano de fresas

Preparación: 15 min + 20 min de reposo
Cocción: 10 minutos
Raciones: 6-8

3 huevos, con claras y yemas separadas
una pizca de sal
½ taza de azúcar refinada
¾ de taza de harina de fuerza
2 cucharadas de agua caliente
¾ de taza de nata
1 cucharada de azúcar refinada
½ taza de mermelada de fresa
250 g de fresas, en cuartos
nata montada y fresas, para adornar



● Precaliente el horno a 200° C. Espolvoree 1 cucharada de azúcar sobre un trozo de papel de horno de 30 x 35 cm y póngalo sobre un paño limpio. Pinte con mantequilla fundida o aceite una bizcochera baja de 26 x 30 cm y fórrela con papel de horno.

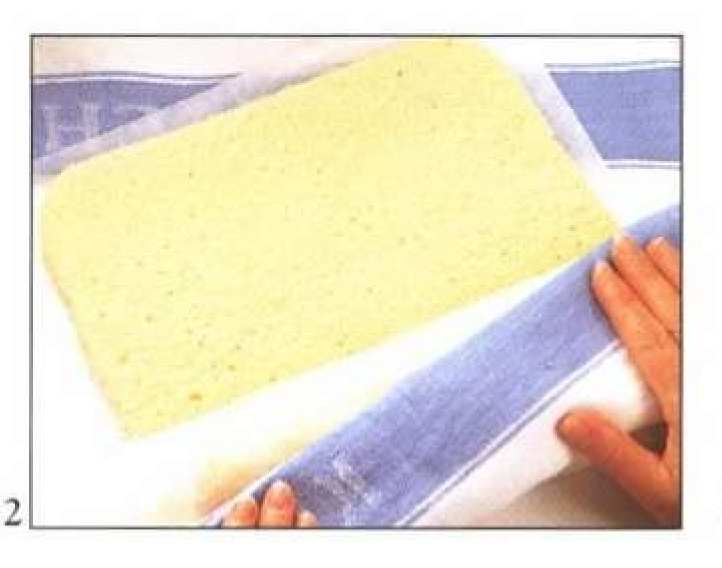
1 Con la batidora de varillas, monte a punto de nieve suave las claras con la sal; añada poco a poco el azúcar y continúe batiendo hasta que se disuelva. Agregue las yemas un poco batidas y bata hasta que la mezcla se espese. Trasvásela a un cuenco grande.

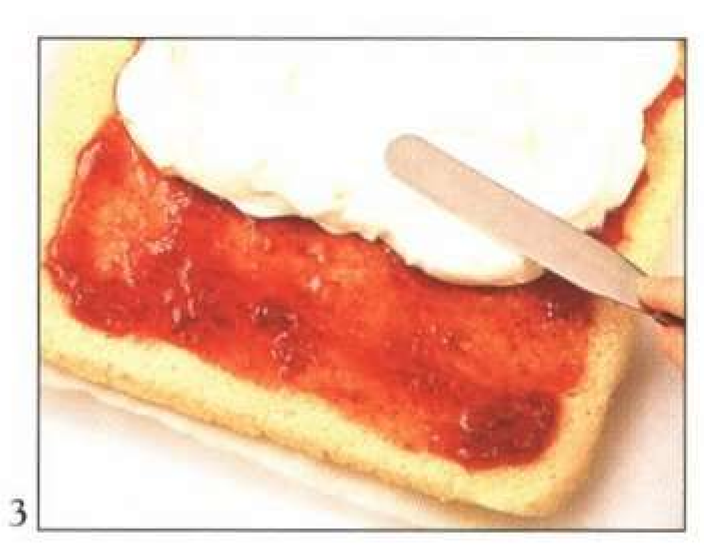
2 Incorpore a esta preparación la harina tamizada y el agua caliente y extiéndala en la bizcochera. Hornee durante 8-10 minutos, o hasta que el bizcocho esté firme y un poco tostado. Vuélquelo sobre el papel con el azúcar y retire el papel del molde. Ayudándose con el paño, enrolle el bizcocho por el lado estrecho sin apretarlo. Déjelo enfriar durante 20 minutos y luego desenróllelo (esto ayuda a que el bizcocho no se rompa al enrollarlo con el relleno).

3 Monte la nata batiéndola con el azúcar. Unte el bizcocho con la mermelada, cúbrala con la nata y reparta encima las fresas. Enróllelo de nuevo y métalo en la nevera hasta que lo vaya a servir. Decórelo con nata y fresas en mitades.

Consejos del chef
Puede hacer el brazo de gitano 4 horas antes de servirlo.

1


2


3

Budines con salsa de caramelo

Preparación: 20 min
Cocción: 10 min
Raciones: 6



1½ tazas de harina de fuerza
½ cucharadita de levadura en polvo
30 g de mantequilla, troceada
1 huevo, ligeramente batido
¼ de taza de leche

Salsa de caramelo
50 g de mantequilla
⅓ de taza de caramelo líquido
1½ tazas de agua hirviendo

● Tamice la harina y la levadura en un cuenco mediano; agregue la mantequilla.

1 Frote con los dedos la mantequilla y la harina hasta conseguir una mezcla fina y arenosa. Agregue el huevo mezclado con la leche y mezcle todo con un cuchillo de punta roma hasta obtener una masa blanda. Trabájela con las manos hasta formar una bola; divídala en 12 bolas pequeñas.

2 Funda la mantequilla en una cazuela grande, añada el caramelo y remueva a fuego medio hasta que se mezclen Vierta el agua y remueva bien.

3 Ponga con cuidado las bolas de masa dentro de la salsa de caramelo hirviendo, tape y deje cocer a fuego lento 10 minutos, o hasta que al pinchar hasta el centro de una de las bolas con una aguja, ésta salga limpia. Sirva los budines en platos individuales y riéguelos con la salsa de caramelo que quede. Si lo desea, acompáñelos con nata o helado y frambuesas frescas.

Consejos del chef
Es preferible cocer los budines justo antes de servirlos.
El recipiente más adecuado para hacer estos budines es una sartén honda de fondo grueso, o mejor una sartén eléctrica.


1


2


3

Brazo de gitano de fresas (arriba) y Budines con salsa de caramelo



Sorbete Bellini

Preparación: 20 min + congelación
Cocción: 2 minutos
Raciones: 6

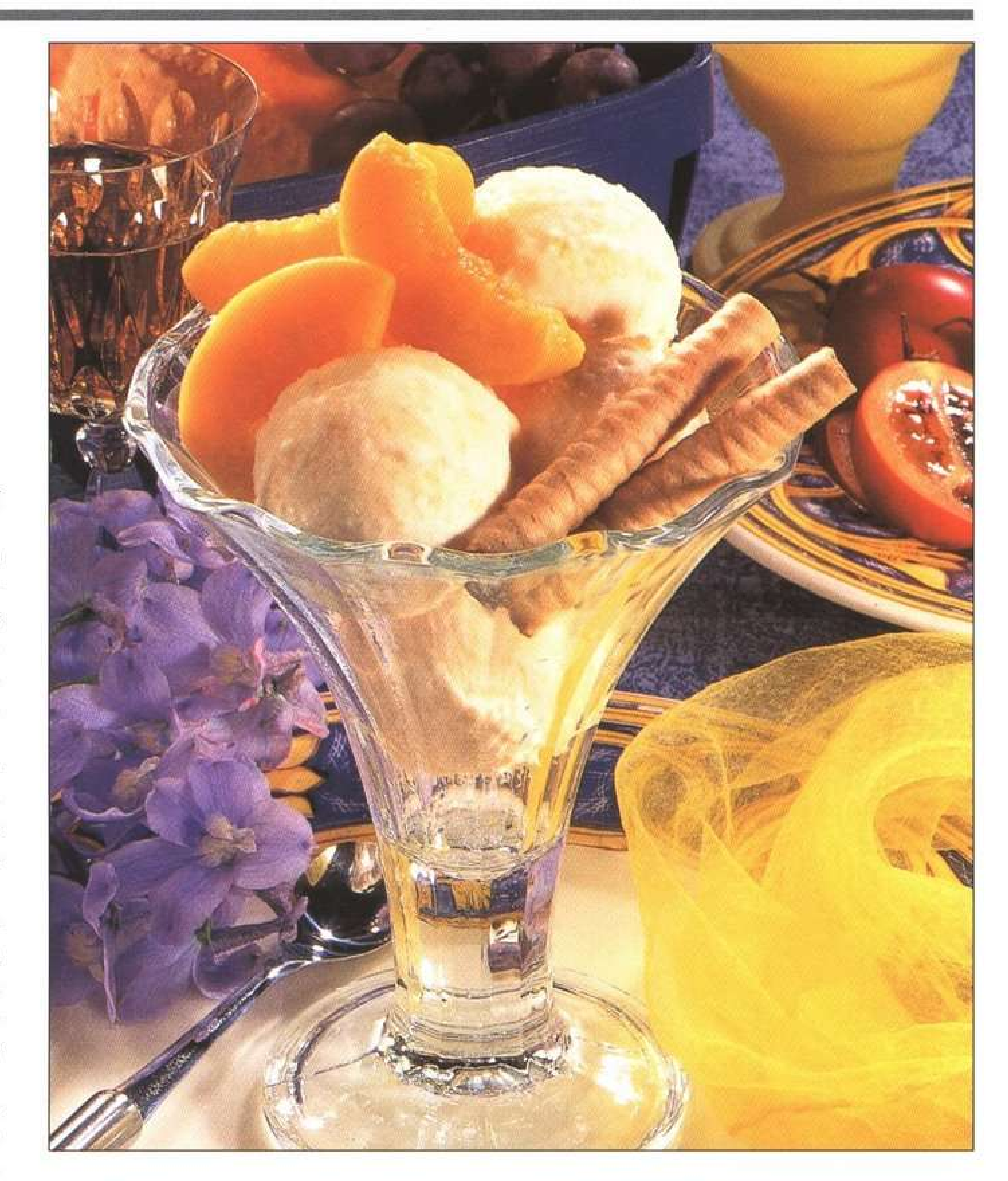


2 tazas de azúcar refinada
4 tazas de agua
5 melocotones grandes
¾ de taza de cava
2 huevos batidos

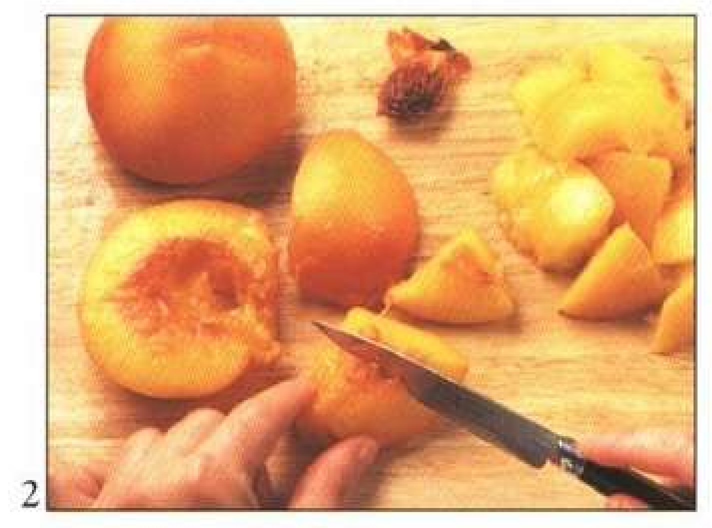
● Ponga en una cazuela grande el azúcar y el agua.
1 Remueva a fuego medio sin que llegue a hervir hasta que se disuelva el azúcar. Llévelo entonces a ebullición, sumerja los melocotones y cuézalos a fuego lento durante 20 minutos; sáquelos escurridos y déjelos enfriar completamente. Reserve 1 taza del líquido de cocción.
2 Pele los melocotones, quite el hueso y trocéelos. Páselos por la batidora hasta hacer un puré; añada el líquido reservado y el cava y bata brevemente hasta mezclar todo.
3 Trasvase este puré a una bandeja metálica baja y métala en el congelador hasta que empiece a endurecerse, unas 6 horas. Páselo entonces a un cuenco grande y bátalo con la batidora de varillas hasta que quede una crema fina.
4 Monte las claras a punto de nieve suave e incorpórelas con movimientos ligeros y una cuchara metálica a la crema fría. Ponga la preparación en la bandeja y métala en el congelador hasta que esté firme. Sirva el sorbete en bolas con rodajas de melocotón y canutillos de barquillo.

Consejos del chef

Puede hacer el sorbete con 2 días de antelación y conservarlo bien tapado.
Para hacer el sorbete en una heladora eléctrica, ponga la mezcla con el cava en el cuenco de la máquina y accione ésta hasta que empiece a congelarse. Agregue entonces las claras montadas y continúe dando vueltas hasta que se haga el helado. Tardará un poco en congelarse por la cantidad de alcohol y azúcar.
Evite utilizar un cava barato o cualquier vino espumoso: la diferencia resultará abismal; use el mismo cava que le gustaría beber.
Si lo prefiere, haga este sorbete con otras frutas de hueso, como nectarinas o ciruelas.




1


2


3


4

Tartaletas de nueces de macadamia a la naranja

Preparación: 40 min + 15 min de refrigeración
Cocción: 45 min
Raciones: 6




1½ tazas de harina
100 g de mantequilla
3-4 cucharadas de agua muy fría

Relleno
1½ tazas (200 g) de nueces de macadamia
¼ de taza de azúcar morena
2 cucharadas de jarabe de maíz
20 g de mantequilla, fundida
1 huevo, ligeramente batido
2 cucharaditas de ralladura de naranja
una pizca de sal
azúcar glas, para espolvorear

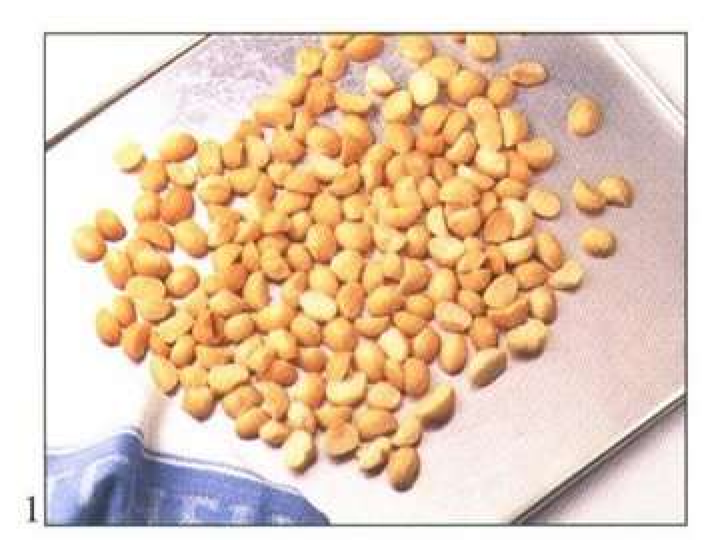
● Precaliente el horno a 180° C.

1 Extienda las nueces en una placa pastelera y hornéelas unos 8 minutos hasta que se doren un poco; déjelas enfriar.

2 Bata la harina con la mantequilla en la batidora-mezcladora durante 15 segundos, o hasta que la mezcla quede fina y arenosa. Agregue casi toda el agua y bata unos instantes hasta que se incorpore; añada más agua si fuese necesario. Trabaje la masa en una superficie ligeramente enharinada hasta que quede homogénea. Divídala en seis partes y estírelas con el rodillo para forrar seis tartaletas acanaladas de 8 cm; refrigérelas 15 minutos. Cubra cada una con papel vegetal y reparta encima una capa de habichuelas o arroz; póngalas en la placa y hornee en blanco 15 minutos. Sáquelas del horno, retire el papel y las habichuelas y hornee otros 10 minutos hasta que se doren un poco. Deje enfriar del todo.

3 Reparta las nueces sobre las masas horneadas. Bata con las varillas el azúcar con el jarabe, la mantequilla, el huevo, la ralladura y la sal; vierta esta mezcla sobre las nueces y hornee las tartaletas durante 20 minutos hasta que el relleno se cuaje y se tueste ligeramente. Espolvoree con el azúcar glas.

Consejos del chef
Puede dejarlas preparadas el día anterior.


1


2


3

Postre de manzana, pera y arándanos

Preparación: 15 min
Cocción: 30 min
Raciones: 6-8



3 manzanas, peladas
2 peras de carne firme
1 cucharada de agua
2 cucharadas de azúcar refinada
1 cestito de 250 g de arándanos frescos

Cobertura
90 g de mantequilla, fundida
¾ de taza de coco rallado
¾ de taza de harina
½ taza de azúcar morena

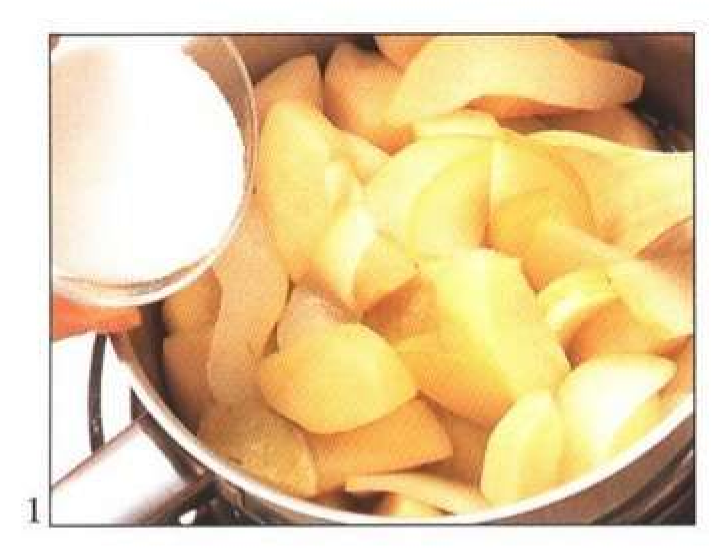
● Precaliente el horno a 180° C. Corte las manzanas en trozos de 2 cm; corte las peras, sin pelarlas y quitado el corazón, en rodajas finas.

1 Ponga las frutas troceadas en una cazuela mediana con el agua, tape y deje cocer a fuego lento durante 5 minutos. Eche entonces el azúcar, remueva, tape de nuevo y deje cocer otros 5-8 minutos, o hasta que las frutas estén tiernas pero no deshechas. Retire del fuego e incorpore los arándanos.

2 Engrase ligeramente con mantequilla fundida o aceite una fuente baja de cerámica refractaria; extienda la mezcla de frutas en la fuente.

3 **Para hacer la cobertura:** ponga en un cuenco la mantequilla, el coco, la harina y el azúcar. Remueva hasta que la mezcla esté arenosa y la mantequilla bien distribuida. Cubra las frutas con esta preparación y hornee durante 15-20 minutos, o hasta que se dore por arriba y las frutas estén bien calientes. Sírvalo con nata o helado y unas rodajas de kiwi si lo desea.

Consejos del chef
Este postre resulta mejor recién hecho. Si lo prefiere, hágalo con otras frutas.


1


2


3

Pastel frío de chocolate al Whisky

Preparación: 10 min + 3 h de refrigeración
Cocción: 20 min
Raciones: 6



250 g de chocolate negro
60 g de mantequilla, ablandada
4 yemas de huevo
1¼ tazas de nata líquida
2 cucharaditas de vainilla
2 cucharadas de *whisky*
¼ de taza de cacao puro en polvo

● Forre con plástico transparente un molde para pan de 21 x 14 x 7 cm.

1 Trocee el chocolate y póngalo en un cuenco mediano termorresistente al baño María con agua que apenas hierva; remueva hasta que se funda y déjelo enfriar.

2 Bata la mantequilla con las yemas en un cuenco pequeño con la batidora de varillas hasta conseguir una crema espesa; añada el chocolate enfriado y bata hasta mezclarlo bien. Limpie las varillas de la batidora y monte en un cuenco mediano la nata con la vainilla; agregue el whisky. Con una cuchara metálica, incorpore la nata a la mezcla del chocolate hasta que quede una crema homogénea.

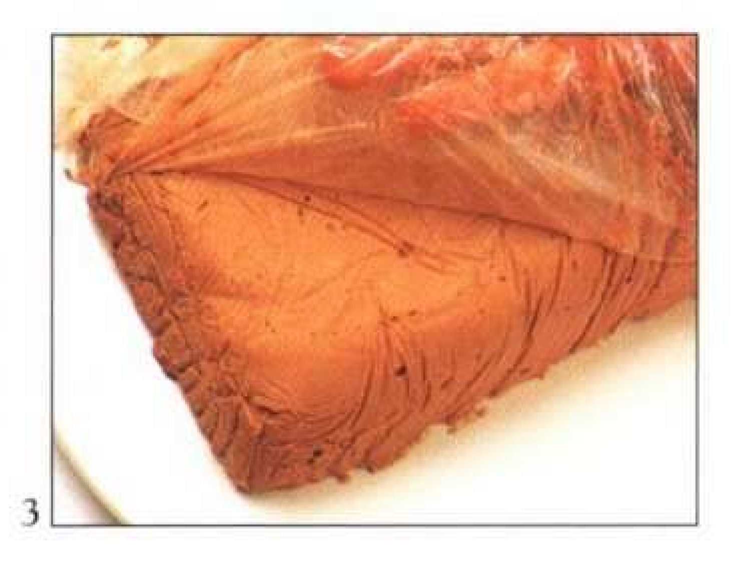
3 Viértala en el molde y métala en el congelador unas 2-3 horas hasta que esté firme. Saque el molde del congelador, desmolde la preparación y retire con cuidado el plástico; alise la superficie con un cuchillo de punta roma. Póngalo en una fuente y espolvoréelo con el cacao. Si no lo va a servir en el momento, métalo de nuevo en el congelador hasta que lo vaya a consumir. Sírvalo, si lo desea, con nata montada y unos gofres o barquillos.

Consejos del chef

Sírvalo nada más hacerlo. Aunque este pastel se come bien frío, no lo debe estar tanto como si fuera un helado.

1 

2 

3 

Presentaciones rápidas para frutas

Brioche con melocotón caliente

Corte 4 rebanadas gruesas de un brioche del día anterior y tuéstelas por una sola cara. Pinte la otra con mantequilla fundida, reparta unas rodajas de melocotón y espolvoree con azúcar glas. Gratínelas 3-4 minutos hasta que el melocotón esté caliente. Espolvoree con azúcar glas y sirva con helado de vainilla. Para 4 raciones.

Dátiles calientes a la naranja

Disponga 16 dátiles frescos (unos 300 g), hágales una abertura lateral y quíteles el hueso. Caliente 50 g de mantequilla en una sartén, añada los dátiles y ¼ de taza de zumo de naranja y cuézalos a fuego lento 3 minutos; remuévalos. Agregue ¼ de taza de Grand Marnier y saltéelos 2 minutos más. Sírvalos inmediatamente con un montoncito de queso ricotta fresco. Para 4 raciones.

Manzanas caramelizadas

Pele 4 manzanas reinetas, quíteles el corazón y córtelas en rodajas. Caliente 50 g de mantequilla en una sartén, agregue ¼ de taza de azúcar morena y 1 cucharadita de jengibre molido; remueva. Ponga las rodajas y remueva para que cojan bien la mantequilla. Tápelo y déjelo cocer 10 minutos a fuego medio; remueva de vez en cuando. Saque las rodajas y manténgalas calientes. Agregue a la sartén ½ taza de nata y me´zclela; lleve a ebullición y deje cocer 2-3 minutos hasta que se reduzca un poco. Sirva las rodajas de manzana con esta salsa. Para 4 raciones.

Nata con fruta de la pasión y cítricos

Bata ligeramente 1½ tazas de nata, añada ¼ de taza de azúcar glas tamizada y siga batiendo la nata hasta que esté bien montada. Incorpore a la nata ⅔ de taza de pulpa de fruta de la pasión y 2 cucharaditas de ralladura fina de naranja o limón. Meta esta preparación en la nevera hasta que la vaya a consumir. Sírvala en copas de helado con unas tiras finas de corteza de limón o naranja y unas galletas de barquillo. Para 4 raciones.

Bizcocho con fresas y helado

Ponga en un cazo 300 g de fresas frescas (si son congeladas, descongélelas antes); añada 2-3 cucharadas de azúcar y remueva a



fuego medio hasta que el azúcar se disuelva y las fresas estén calientes y deshechas. Ponga una porción de bizcocho en cada plato y riéguelo generosamente con el puré de fresas. Acompáñelo con una bola de helado de vainilla. Para 4 raciones.

Trifle italiano

Corte por la mitad 8 albaricoques, quíteles el hueso y córtelos en rodajas. Trocee 12 galletas de almendras amargas. Mezcle bien 1 taza de queso mascarpone con otra taza de nata montada. En unas copas de helado, ponga en capas el albaricoque, la galleta y la mezcla de nata y queso, regando cada una con un poco de vino de Marsala. Refrigérelo durante 15-30 minutos para que se ablande la galleta y el trifle coja bien los sabores. Para 4 raciones.

Plátanos asados con chocolate

Corte 4 plátanos grandes por la mitad a lo largo sin quitar la piel y ponga cada mitad sobre un trozo de papel de aluminio. Trocee 100 g de chocolate Toblerone y repártalo en el centro de cada plátano apretándolo un poco. Envuelva bien los plátanos con el papel y áselos en la barbacoa con la brasa no muy fuerte durante 10-15 minutos. Abra el paquete, doble hacia abajo el papel de aluminio para formar una barquita y abra un poco la piel del plátano. Sírvalos con nata o helado y cómalos directamente de la piel. En vez de asarlos en la barbacoa, puede hornearlos a 180° C. Para 4 raciones.

Nectarinas con nata y caramelo

Corte 8 nectarinas en rodajas gruesas y repártalas en cuatro copas de helado. Cúbralas bien con nata espesa muy fría. Ponga en un cazo ½ taza de azúcar con ¼ de taza de agua; remueva a fuego lento sin que llegue a hervir hasta disolver completamente el azúcar. Lleve a ebullición y deje cocer a fuego lento hasta que el caramelo esté bien oscuro, unos 10 minutos. Retírelo del fuego y espere a que apenas queden burbujas; viértalo con cuidado sobre la nata y deje enfriar 1 minuto antes de servirlo. Para 4 raciones.

De izquierda a derecha y de arriba abajo: Dátiles calientes a la naranja, Bizcocho con fresas y helado, Plátanos asados con chocolate, Nectarinas con nata y caramelo, Trifle italiano, Nata montada con fruta de la pasión y cítricos, Manzanas caramelizadas y *Brioche* con melocotón caliente

Salsas dulces y cremas

Salsa rápida de fruta (*coulis*)

Ponga el contenido de 2 cestitos de fresas en la batidora; añada 1 cucharada de azúcar glas (o un poco más o menos, según su gusto) y bata hasta conseguir un puré líquido; si lo quiere más líquido, páselo por un colador para retener las pepitas. También puede hacer el coulis con arándanos, frambuesas u otras frutas blandas, como mangos o kiwis (ponga el mismo peso); así mismo, puede emplear bayas congeladas. Sirva esta salsa sobre helados, mousses o con merengues y frutas en rodajas. Salen aproximadamente 1¼ tazas.

Salsa rápida de caramelo con mantequilla

Ponga en un cazo 75 g de mantequilla, 1 taza de azúcar morena y ¾ de taza de nata líquida. Remueva a fuego lento hasta que la mantequilla se funda y el azúcar se disuelva. Lleve a ebullición, baje el fuego y deje cocer a fuego lento durante 2 minutos. Salen aproximadamente 1¼ tazas.

Salsa caliente de chocolate y caramelo (*fudge*)

Ponga en un cazo 1 taza de nata líquida, 30 g de mantequilla, 1 cucharada de caramelo líquido y 200 g de chocolate negro troceado. Remueva a fuego lento hasta que la mantequilla y el chocolate se fundan y la mezcla quede fina. Sirva la salsa caliente o a temperatura ambiente. Salen 2 tazas.



Salsa de mermelada

Ponga en un cazo 1 taza de la mermelada que prefiera, otra de agua y 1 cucharadita de ralladura de limón. Remueva a fuego medio, baje un poco el fuego y espere a que rompa a hervir; luego cueza a fuego lento 10 minutos; añada azúcar a su gusto. Salen 2 tazas.

Sabayón

Ponga en un cuenco grande al baño María 4 yemas de huevo, ¼ de taza de azúcar y ½ taza de vino de Marsala, jerez o vino blanco dulce. Bata con la batidora de varillas durante 5 minutos hasta que consiga una crema espesa, suave y espumosa. Prepárela justo antes de servirla porque al reposar se desliga. Salen 3½ tazas.

Crema inglesa (natillas)

Bata en un cuenco 3 yemas de huevo con 2 cucharadas de azúcar durante 3 minutos hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Caliente en un cazo 1½ tazas de leche hasta que esté a punto de hervir y viértala poco a poco sobre las yemas removiendo constantemente. Ponga esta preparación en el cazo y remuévala a fuego lento unos 5 minutos hasta que esté espesa; no deje que hierva o la crema se cuajará. Agregue ½ cucharadita de esencia de vainilla y remueva bien. Salen aproximadamente 1¾ tazas.

De izquierda a derecha y de arriba abajo: Salsa rápida de fruta; Salsa de mermelada; Crema inglesa; Sabayón; Salsa rápida de caramelo con mantequilla; Salsa caliente de chocolate y caramelo



Pastas dulces para la sobremesa

Después de una suculenta comida, o en cualquier ocasión, ofrezca estos pequeños dulces y pastas para tomar con el café: dará un toque refinado a sus sobremesas, causará una gran impresión entre sus invitados y le darán a usted la satisfacción de haberlos hecho hecho usted mismo. Estas recetas apenas necesitan preparación y son en general fáciles y entretenidas. Algunas se hacen con chocolate, el tradicional compañero del café, pero encontrará muchas otras ideas para hacer dulces y pastas, como canutillos al brandy, amarguillos de almendra, galletas de mantequilla e incluso galletas chinas de la suerte. Con cualquiera de estos dulces redondeará un buen menú.

Florentinas

Preparación: 25 min
Cocción: 7 min
Para 24 florentinas

¼ de taza de harina
2 cucharadas de nueces picadas
2 cucharadas de almendras fileteadas picadas
2 cucharadas de guindas confitadas
2 cucharadas de pieles de fruta glaseadas, picadas finas
75 g de mantequilla sin sal
¼ de taza de azúcar morena
180 g de chocolate blanco en trocitos

● Precaliente el horno a 180° C. Forre una placa pastelera de 32 x 28 cm con papel de horno.

1 Tamice la harina en un cuenco mediano; añada las nueces, las almendras fileteadas, las guindas y las pieles de fruta glaseadas. Mézclelo todo y haga un hoyo en el centro. Ponga la mantequilla y el azúcar en un cazo a fuego lento y remueva hasta que la mantequilla se funda y el azúcar esté disuelta completamente; retire el cazo del fuego y vierta la mantequilla sobre los ingredientes secos. Remueva con una cuchara de madera sólo hasta que se mezclen las dos preparaciones; no bata en exceso.

2 Ponga en la placa cucharaditas colmadas de la mezcla, dejando una separación de 7 cm entre unas y otras; presione los montoncitos formando círculos de 5 cm de diámetro. Hornéelos durante 7 minutos y saque entonces la placa del horno. Déles una bonita forma redonda arreglando los bordes con un cuchillo de punta roma mientras aún están calientes. Déjelas enfriar en la placa durante 5 minutos y pase las pastas a una rejilla metálica para que se enfríen completamente.

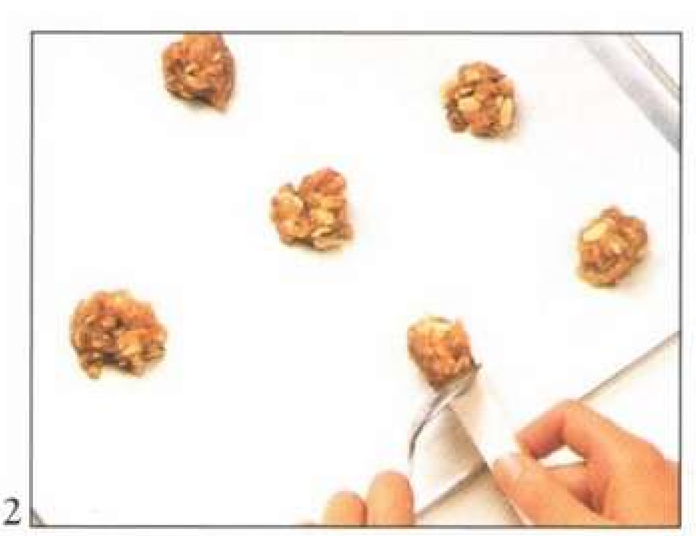
3 Ponga los trocitos de chocolate en un cuenco termorresistente al baño María sobre una cazuela con agua que apenas hierva y remueva hasta que se fundan y el chocolate quede fino. Úntelo con cuidado en la cara de abajo de las florentinas con un cuchillo de punta roma y, antes de que se endurezca, dibuje unas líneas onduladas con un tenedor. Ponga las pastas con el chocolate hacia arriba en la rejilla para que termine de endurecerse. Sírvalas.

Consejos del chef

Consúmalas preferiblemente el mismo día de su preparación.

Si lo prefiere, emplee chocolate negro en vez de blanco, o bien decore la mitad de las pastas con chocolate blanco y la otra mitad con negro. O también puede decorar las galletas sólo con finas líneas de chocolate formadas con la manga pastelera.


1


2


3

Trufas de chocolate con frutas y pacanas

Preparación: 30 min + 1 h de reposo
Cocción: 7 min
Para 35 trufas

¼ de taza de pasas sultanas
¼ de taza de pacanas en trocitos
1 cucharada de peladuras de frutas glaseadas
2 cucharadas de jengibre glaseado en trocitos
1 cucharada de brandy
1 cucharada de aceite de oliva refinado
375 g de chocolate negro, troceado
125 g de pacanas tostadas, troceadas

● Ponga en un cuenco mediano las pasas, las pacanas sin tostar, las peladuras y el jengibre; agregue el brandy y el aceite, remueva bien y déjelo en reposo 1 hora.

1 Ponga el chocolate al baño María en un cuenco pequeño termorresistente dentro de una cazuela con agua que apenas hierva; remuévalo hasta que se funda.

2 Agregue la mezcla de frutas y nueces, remueva y meta el cuenco en la nevera hasta que la mezcla esté suficientemente firme para manejarla.

3 Forme las 35 trufas con sendas cucharaditas colmadas de la mezcla y ruédelas sobre las pacanas tostadas para cubrirlas. Métalas en la nevera hasta que estén firmes y sírvalas en capsulitas de papel rizado.

Consejos del chef

Puede conservarlas hasta 2 días en un recipiente hermético y en sitio frío y oscuro.

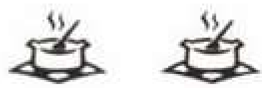

1


2


3

Tejas en miniatura

Preparación: 8 min + 2 h de reposo
Cocción: 5 min por cada tanda
Para unas 40 tejas




⅓ de taza de harina
¼ de taza de azúcar refinada
30 g de mantequilla sin sal, fundida
1 clara de huevo, ligeramente batida
unas gotas de esencia de almendras

● Unte con mantequilla fundida o aceite dos placas pasteleras de 32 x 28 cm. Dibuje 4 círculos de 5 cm en una hoja de papel de horno y póngala sobre una de las placas con el dibujo hacia abajo; forre así la otra placa. Precaliente el horno a 180° C.

1 Tamice la harina en un cuenco, añada el azúcar y haga un hoyo en el centro. Eche la mantequilla, la clara y la esencia y mezcle con una cuchara de madera.

2 Extienda ½ cucharadita de esta mezcla en cada uno de los círculos de una de las dos placas y métala en el horno 5 minutos, hasta que la masa se dore un poco. Mientras hornea esta placa, extienda la pasta en los círculos de la otra.

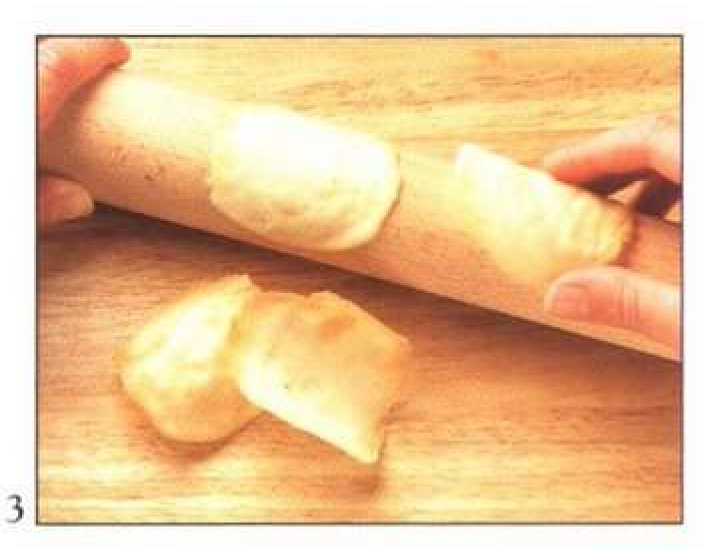
3 Saque la placa del horno, espere 30 segundos, despegue con cuidado los círculos y déles forma de teja sobre una botella o el rodillo de amasar mientras aún están calientes. Haga esta operación con rapidez ya que las tejas se endurecen al enfriarse.

Consejos del chef

Se conservan bien 2 días en recipiente hermético. Hornee 3-4 pastas cada vez para que pueda darles forma antes de que se enfríen, porque se endurecen enseguida.


1


2


3

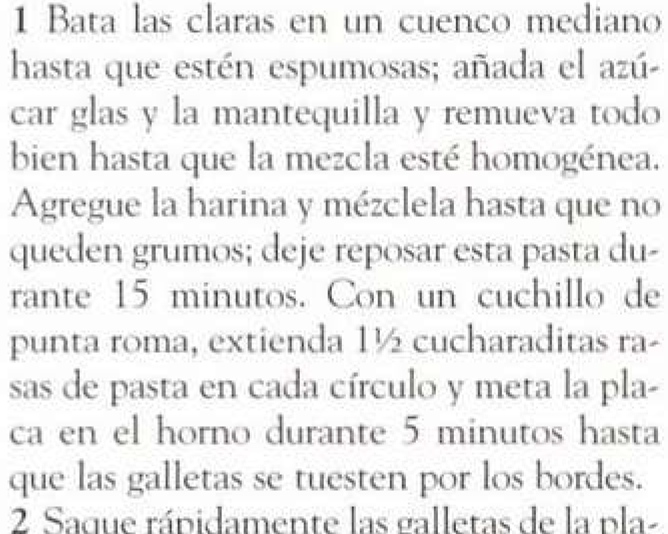
Galletas chinas de la suerte

Preparación: 15 min
Cocción: unos 5 min por cada tanda
Para unas 30 galletas



3 claras de huevo
½ taza de azúcar glas, tamizada
45 g de mantequilla sin sal
½ taza de harina

● Precaliente el horno a 180° C. Forre una placa pastelera con papel de hornear y dibuje en él tres círculos de 8 cm.



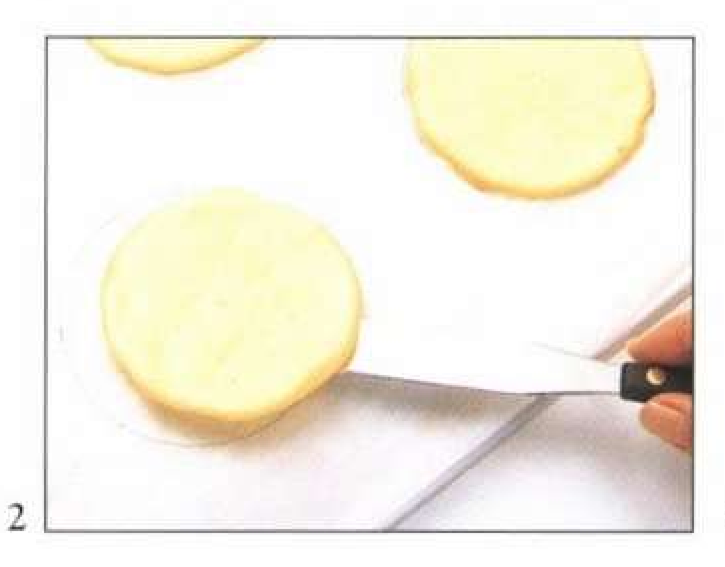
1 Bata las claras en un cuenco mediano hasta que estén espumosas; añada el azúcar glas y la mantequilla y remueva todo bien hasta que la mezcla esté homogénea. Agregue la harina y mézclela hasta que no queden grumos; deje reposar esta pasta durante 15 minutos. Con un cuchillo de punta roma, extienda 1½ cucharaditas rasas de pasta en cada círculo y meta la placa en el horno durante 5 minutos hasta que las galletas se tuesten por los bordes.
2 Saque rápidamente las galletas de la placa ayudándose con el mismo cuchillo de punta roma.
3 Ponga en cada galleta un mensaje escrito en un papelito y dóblelas por la mitad; presione luego el lado recto de cada galleta sobre el borde de un cuenco para que queden dobladas y déjelas enfriar sobre una rejilla metálica. Hornee el resto de las galletas hasta acabar la pasta.

Consejos del chef

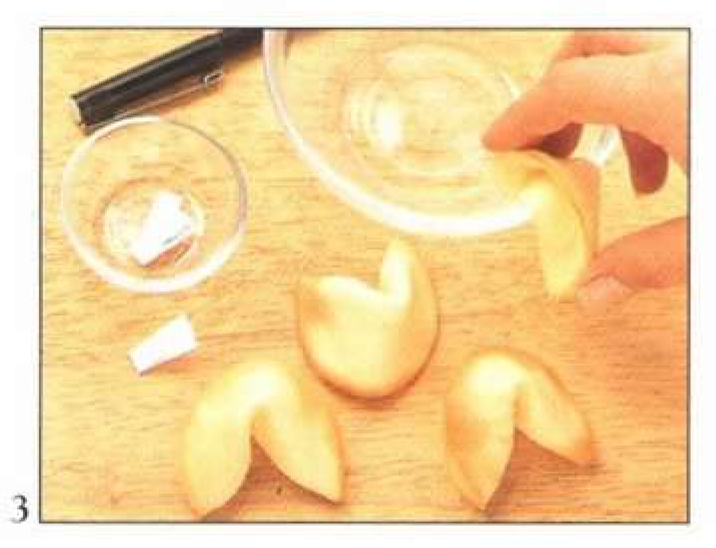
Puede conservarlas hasta 2 días en un recipiente hermético.
Hornee sólo 2-3 galletas cada vez, o no le dará tiempo a doblarlas porque se enfrían enseguida; una vez frías pueden romperse al doblarlas.
Con estas galletas se puede entablar en la sobremesa una buena conversación y sus invitados quedarán sorprendidos al comprobar que las ha hecho usted. Aproveche para escribir mensajes personalizados.

1

2



3



Galletas de mantequilla con nueces y naranja

Preparación: 20 min
Cocción: 15-18 min
Para unas 25 galletas




185 g de mantequilla, en trocitos
¼ de taza de azúcar
2 cucharaditas de ralladura fina de naranja
1¼ tazas de harina corriente
2 cucharadas de harina de arroz
¼ de taza de nueces picadas finas
azúcar glas, para espolvorear

● Precaliente el horno a 180° C. Pinte una placa pastelera con mantequilla fundida o aceite y fórrela con papel de horno.
1 Ponga en un cuenco grande la mantequilla, el azúcar, la ralladura y las harinas; mezcle los ingredientes con las yemas de los dedos hasta obtener una pasta blanda.
2 Trabájela luego apretándola hasta que quede homogénea. Póngala entre dos hojas de papel de hornear y estírela con el rodillo hasta que tenga un grosor de 1 cm aproximadamente.
3 Forme las galletas cortándolas con un cortapastas redondo de 4 cm. Espolvoréelas con trocitos de nuez y apriételos para que se queden pegados a la pasta. Póngalas en la placa y hornee 15-20 minutos hasta que se doren. Antes de que se enfríen, espolvoréelas con el azúcar glas.

Consejos del chef

Se conservan bien hasta 3 días en un recipiente hermético.
Para que no se toquen unas con otras y así evitar que pierdan trocitos de cobertura, extienda sobre cada capa de galletas una hoja de papel de estraza o parafinado.
Si lo prefiere, ponga ralladura de limón en vez de la de naranja, o una mezcla de ambas. La harina de arroz da una textura fina a las galletas; puede encontrarla en tiendas de alimentación dietética o en la sección de alimentos dietéticos de muchos supermercados.

1



2



3



Galletas chinas de la suerte (arriba) y Galletas de mantequilla con nueces y naranja



Amarguillos

Preparación: 25 min + 1 h de reposo
Cocción: 15 min
Para 40 pastas



1 cucharada de harina corriente
1 cucharada de harina de maíz
1 cucharadita de canela en polvo
¾ de taza de azúcar refinada
1 cucharadita de ralladura de limón
1 taza (120 g) de almendra molida
2 claras de huevo
¼ de taza de azúcar glas

● Forre con papel de hornear dos placas pasteleras de 32 x 28 cm. Precaliente el horno a 180° C.

1 Tamice en un cuenco grande las dos harinas, la canela y la mitad del azúcar; añada la ralladura y la almendra molida y remueva hasta que se mezcle todo.

2 En un cuenco pequeño seco, monte las claras a punto de nieve firme con la batidora de varillas. Agregue poco a poco el resto del azúcar y bata constantemente hasta que la mezcla esté espesa y brillante y se disuelva todo el azúcar. Incorpórela a los ingredientes secos con una cuchara de metal y remueva hasta que se combinen formando una pasta blanda.

3 Con las manos aceitadas o húmedas, forme montoncitos redondos de 2 cucharaditas rasas de pasta cada uno; dispóngalos en la placa dejando suficiente espacio entre ellos para que puedan crecer.

4 Espolvoree con azúcar glas y hornee hasta que los amarguillos se tuesten un poco; déjelos enfriar del todo en una rejilla metálica.

Consejos del chef

Conserve estas pastas en un recipiente hermético hasta 2 días.
Si lo prefiere, ponga ralladura de naranja en vez de la de limón.

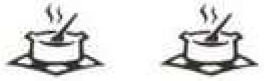
1 

2 

3 

Rombos de avena y chocolate

Preparación: 25 min
Cocción: 15 min
Para unas 30 galletas




125 g de mantequilla
½ taza de azúcar refinada
½ cucharadita de esencia de vainilla
2 cucharadas de harina de avena
1 taza de harina corriente
1 cucharada de cacao en polvo
100 g de de chocolate negro, fundido

● Precaliente el horno a 180° C. Engrase una placa pastelera con mantequilla fundida o aceite, fórrela con papel de horno.

1 Bata la mantequilla y el azúcar en un cuenco pequeño con la batidora de varillas hasta obtener una crema ligera; agregue la esencia y bata para mezclarla.

2 Trasvase la crema a un cuenco mayor y agregue la harina de avena y la harina de trigo tamizada con el cacao; mezcle con un cuchillo de punta roma hasta conseguir una masa blanda. Pásela a una superficie enharinada y amásela hasta que esté fina.

3 Estire la masa hasta que tenga 1 cm de grosor y recorte unos rombos de 4 cm de lado. Póngalos en la placa y hornee 10 minutos hasta que las galletas estén crujientes y tostadas. Déjelas enfriar en una rejilla metálica y decórelas con hilos de chocolate dibujados con la manga pastelera.

Consejos del chef

Puede conservar los rombos de avena hasta 3 días en un recipiente hermético.
Si lo prefiere, emplee chocolate blanco.


1


2


3

Canutillos de chocolate

Preparación: 12 min
Cocción: 6 min
Para 25 canutillos




60 g de mantequilla sin sal
2 cucharadas de caramelo líquido
⅓ de taza de azúcar morena, poco apretada
¼ de taza de harina
1½ cucharaditas de jengibre en polvo
100 g de chocolate negro, fundido

● Precaliente el horno a 180° C. Forre con papel de hornear dos placas pasteleras de 32 x 28 cm.

1 Ponga en un cazo la mantequilla, el caramelo y el azúcar; remueva a fuego lento hasta que la mantequilla se funda y se disuelva el azúcar. Retírelo del fuego, agregue la harina tamizada con el jengibre y remueva con una cuchara de madera hasta que todo esté mezclado; no bata en exceso.

2 Ponga en la placa 3-4 cucharaditas rasas de la mezcla separadas entre sí unos 12 cm; extiéndalas para formar círculos de 8 cm y hornee durante 6 minutos, o hasta que la masa forme puntillas y burbujee.

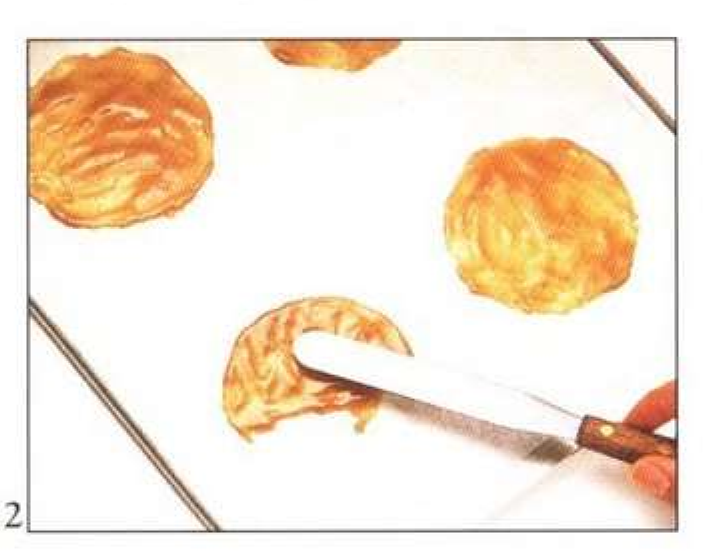
3 Deje reposar las pastas en la placa unos 30 segundos y luego enróllelas de una en una antes de que se enfríen, formando los canutillos. Bañe los extremos de los canutillos en el chocolate fundido y déjelos sobre una bandeja forrada con papel de aluminio para que el chocolate se endurezca. Si lo desea, espolvoréelos con un poco de azúcar glas.

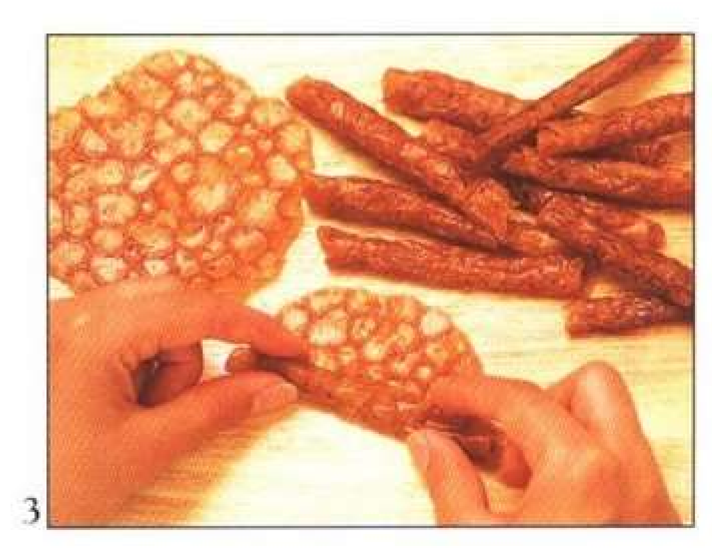
Consejos del chef

Puede conservarlos en un recipiente hermético hasta 2 días; también puede congelarlos, sin el baño de chocolate, hasta 1 mes.

Si lo prefiere, haga los canutillos más anchos y rellénelos con nata montada; le será muy útil para enrollarlos el mango de una cuchara de madera.


1


2


3

Rocas de chocolate

Preparación: 25 min
Cocción: 3 min
Para unos 40 bombones



125 g de chocolate negro en grageas
125 g de chocolate blanco en grageas
125 g de frutas secas variadas
125 g de jengibre glaseado

● Ponga cada tipo de chocolate en sendos cuencos termorresistentes.

1 Ponga cada cuenco al baño María y remueva despacio hasta que se fundan homogéneamente. Déjelos enfriar un poco.

2 Eche la fruta seca en el chocolate negro; pique en trocitos el jengibre y échelo en el chocolate blanco; remueva bien.

3 Rellene unas capsulitas de papel rizado con estas mezclas y deje que se cuajen a temperatura ambiente.

Consejos del chef

Puede conservarlas hasta 4 semanas dentro de un recipiente hermético en lugar frío y oscuro.

Si lo prefiere, en vez de la mezcla de frutas secas, puede poner sólo una clase de fruta, como uvas pasas o pasas sultanas; o bien no poner frutas secas y sustituirlas por frutos secos tostados, como pacanas, almendras, nueces de macadamia o coquitos de Brasil.


1


2


3

Pacanas acarameladas

Preparación: 15 min
Cocción: 15 min
Para 1 taza de pacanas





1 taza de pacanas
1 taza de azúcar morena
½ taza de jerez dulce o generoso
¼ de cucharadita de mezcla de especias
una pizca de sal

● Forre una placa pastelera con papel de aluminio y engráselo ligeramente.

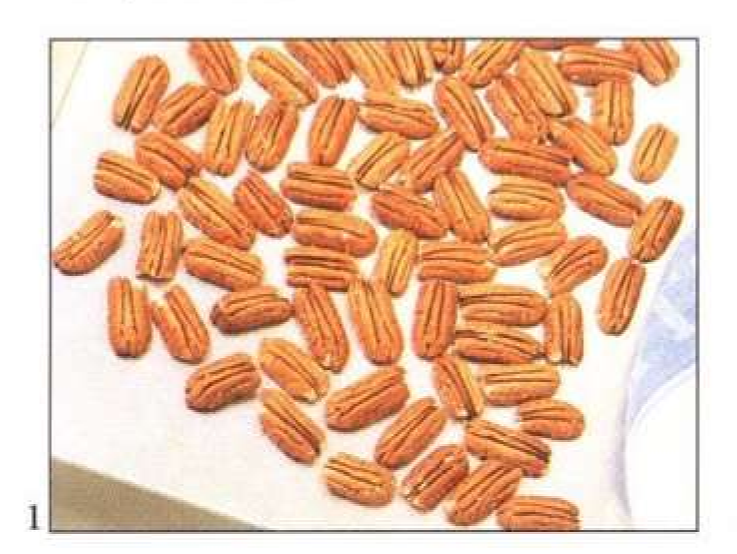
1 Extienda las pacanas en otra placa sin engrasar y métalas en el horno, precalentado a 180° C, durante 3-5 minutos hasta que estén un poco doradas; déjelas enfriar.

2 Ponga en un cazo el azúcar, el jerez, las especias y la sal; remueva a fuego medio, sin que llegue a hervir, hasta que se disuelva el azúcar. Lleve a ebullición, baje un poco el fuego y deje que cueza 12-15 minutos, o hasta que el almíbar alcance la temperatura que indica el punto de "bola dura" en un termómetro para azúcar.

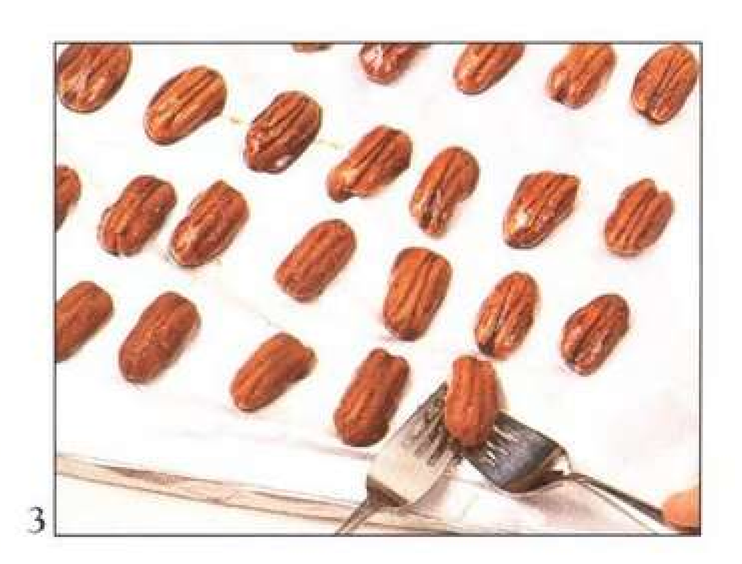
3 Retire el cazo del fuego, agregue las pacanas y remuévalas para que queden bien cubiertas; sáquelas de una en una con dos tenedores y póngalas separadas en la placa forrada. Deje que se enfríen del todo.

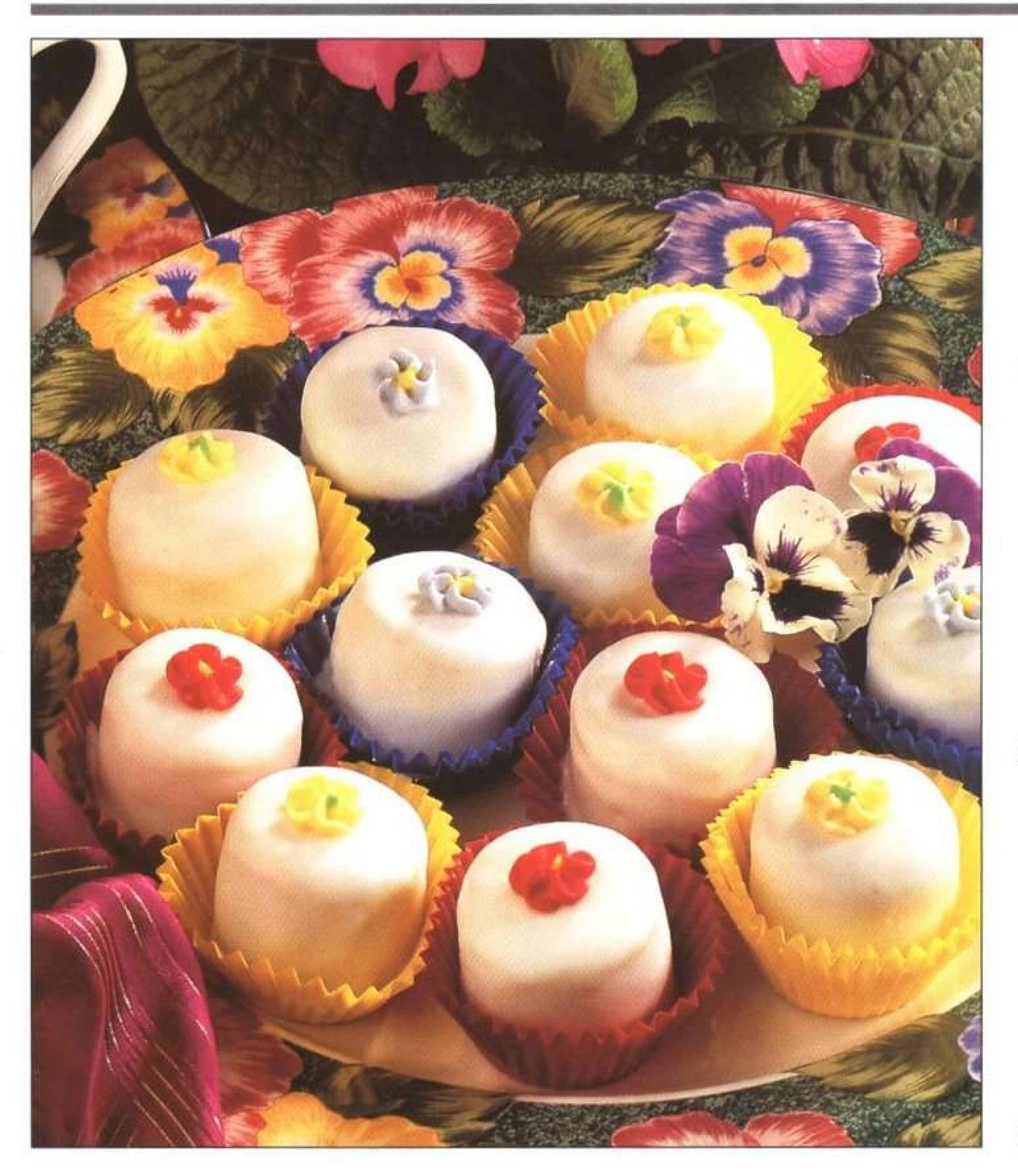
Consejos del chef

Guárdelas en un recipiente hermético separándolas en capas con papel parafinado; se conservarán bien hasta 2 días.

1


2

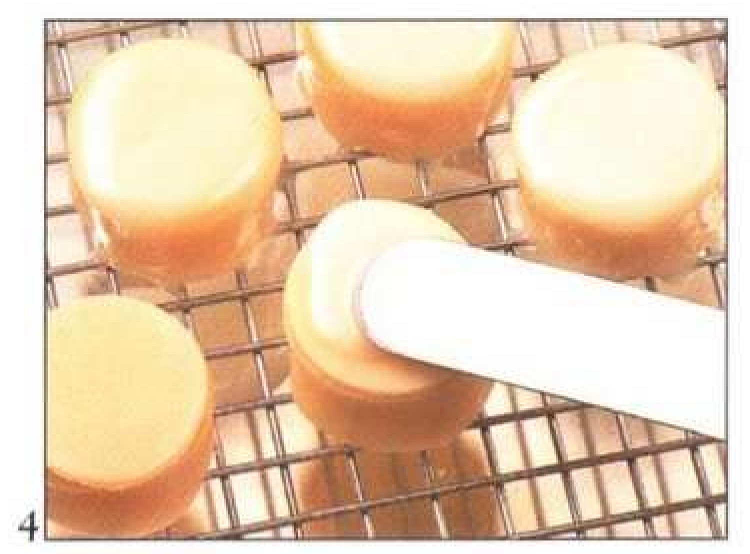

3





1


2


3


4

Pastelillos glaseados

Preparación: 45 min
Cocción: 20 min
Para 16 pastelillos

1 huevo
2 cucharadas de azúcar refinada
⅓ de taza de harina
15 g de mantequilla, ablandada

Cobertura

½ taza de mermelada de albaricoque, calentada y colada
2 cucharaditas de licor
100 g de mazapán en barra
200 g de preparado para glaseado suave
1 cucharada de agua

● Precaliente el horno a 180° C. Unte con mantequilla fundida o aceite un molde rectangular para bizcocho de 26 x 8 x 4,5 cm. Forre el fondo y las paredes con papel de hornear.

1 En un cuenco mediano, bata el huevo y el azúcar con la batidora de varillas durante 5 minutos hasta que la mezcla quede muy espesa y pálida. Con una cuchara de metal, incorpore con movimientos rápidos y suaves la harina tamizada y la mantequilla. Vierta la mezcla en el molde y hornee 15 minutos, hasta que el bizcocho esté dorado por arriba y esponjoso al tacto. Déjelo en el molde 3 minutos y vuélquelo sobre una rejilla metálica para que se enfríe.

2 Forme los pastelillos con un cortapastas redondo de 3 cm. Píntelos por arriba y los lados con la mermelada mezclada con el licor. Estire el mazapán hasta que tenga 2 mm de grosor y recorte círculos y tiras para cubrir la parte de arriba y los lados de los pastelillos, respectivamente.

3 Remueva el glaseado y el agua en un cuenco al baño María hasta que se funda.

4 Ponga los pastelillos en la rejilla con una bandeja debajo y barnícelos con el glaseado por arriba y los lados. Si se endurece el glaseado del cuenco, caliéntelo de nuevo al baño María. Cuando se haya endurecido el glaseado de los pastelillos quítelos con cuidado de la rejilla y póngalos en capsulitas de papel rizado. Decórelos con flores de caramelo de varios colores.

Consejos del chef

Se conservan bien 2 días dentro de un recipiente hermético en sitio frío y oscuro. Procure no montarlos unos sobre otros.

1


2


3

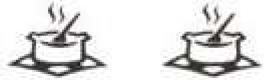

4


5


6


Rombos de chocolate y mora

Preparación: 40 min + una noche de reposo
Cocción: 45 min
Para 12 pastelillos

¼ de taza de harina de fuerza
¼ de taza de harina corriente
1 cucharada de cacao en polvo
60 g de mantequilla
50 g de chocolate negro, troceado
½ taza de azúcar refinada
1 cucharada de agua
1 cucharada de aceite
1 huevo, ligeramente batido
⅓ de taza de mermelada de mora, calentada

Cobertura
150 g de chocolate negro, troceado
½ taza de nata
50 g de chocolate blanco, fundido

● Precaliente el horno a 160° C. Unte con mantequilla fundida o aceite un molde rectangular de 26 x 8 x 4,5 cm; forre el fondo y las paredes con papel de hornear.
1 Tamice las dos harinas y el cacao en un cuenco mediano; haga un hoyo en el centro. Ponga en un cazo la mantequilla, el chocolate, el azúcar, el agua y el aceite; remueva a fuego medio hasta que el chocolate se funda y la mezcla esté homogénea.
2 Viértala en la harina, agregue el huevo y remueva para mezclar todo bien. Ponga la pasta en el molde y hornee 40 minutos, o hasta que al pinchar en el centro con una aguja, ésta salga limpia. Déjelo en el molde 5 minutos y vuélquelo sobre una rejilla metálica para que se enfríe del todo. Guárdelo en un recipiente hermético y deje reposar toda la noche.
3 Recorte la capa de arriba y los bordes del bizcocho. Déle la vuelta sobre la tabla para que la parte lisa de abajo quede hacia arriba. Córtelo a lo largo en dos mitades; corte cada mitad diagonalmente en 6 rombos y deseche los recortes de los bordes.
4 Corte horizontalmente cada rombo en dos mitades, úntelas con la mermelada y júntelas de nuevo. Pase los dedos por todo



el rombo para pegar las miguitas sueltas y alisarlo bien. Coloque los rombos en la rejilla metálica con una bandeja debajo.

5 Ponga el chocolate con la nata en un cuenco al baño María y remueva hasta que el chocolate se funda y la mezcla quede homogénea. Viértala a cucharaditas sobre los rombos para cubrir la parte de arriba y los lados. Métalos en la nevera hasta que el chocolate se endurezca.

6 Llene una manga pastelera pequeña de papel con el chocolate blanco fundido y dibuje unos motivos decorativos sobre una hoja de papel vegetal. Cuando esté bien cuajado el chocolate, despegue los motivos y repártalos sobre los rombos.

Consejos del chef

Se conservan bien 3 días dentro de un recipiente hermético en sitio frío y oscuro. Si hace calor, métalos en la nevera.

Rollitos de nueces con almíbar

Preparación: 30 min
Cocción: 20 min
Para 24 rollitos

Relleno

¾ de taza de nueces en trocitos
1 cucharada de azúcar morena
1 cucharadita de canela
20 g de mantequilla, fundida

8 láminas de pasta filó
50 g de mantequilla, fundida

Almíbar

1 taza de azúcar
½ taza de agua
2 cucharadas de miel
2 cucharaditas de agua de azahar, opcional

● Precaliente el horno a 210° C. Unte con mantequilla fundida o aceite una placa pastelera.

1 **Para el relleno:** mezcle bien en un cuenco pequeño las nueces, el azúcar, la canela y la mantequilla.

2 Trabaje con las láminas de pasta filó de una en una; extienda una en la tabla, úntela con mantequilla fundida y dóblela por la mitad. Córtela luego a lo largo en tres tiras y ponga una cucharadita colmada de relleno en el borde de uno de los lados estrechos. Enrolle la pasta remetiendo los lados y ponga el rollo en la placa pastelera; píntelo con la mantequilla fundida.

3 Forme el resto de los rollos hasta tener 24. Hornéelos 15 minutos hasta que estén bien dorados. Páselos a una rejilla metálica y écheles por encima el almíbar; los rollos y el almíbar deben estar calientes.

4 **Para el almíbar:** ponga en un cazo el azúcar, el agua y la miel; remueva a fuego lento sin que hierva hasta que el azúcar se disuelva completamente. Lleve a ebullición, baje el fuego y deje cocer a fuego lento durante 5 minutos. Retire el cazo del fuego y añada el agua de azahar si lo desea.

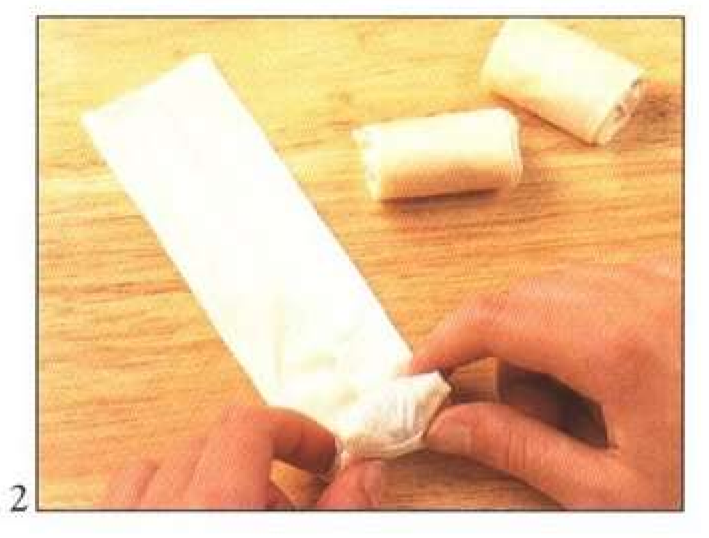
Consejos del chef

Consérvelos en un recipiente hermético durante 2 días.

Según la receta original, estos rollos se sirven muy dulces. Acompáñelos con unas tacitas de café moca.




1

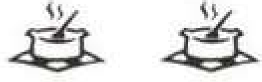

2


3


4

Galletas de dos colores

Preparación: 20 min + 20 min de refrigeración
Cocción: 10-12 min
Para unas 40 galletas




125 g de mantequilla
⅔ de taza de azúcar glas
1 huevo
1½ tazas de harina corriente
1 cucharada de harina de maíz
2 cucharadas de cacao en polvo
50 g de chocolate negro, fundido

● Precaliente el horno a 180° C. Forre dos placas pasteleras con papel de horno.
1 Con la batidora de varillas, bata la mantequilla con el azúcar glas hasta que quede ligera y cremosa. Añada el huevo y bata hasta que la mezcla quede homogénea. Agregue las dos harinas y mézclelo todo con un cuchillo de punta roma.
2 Reparta por igual la mezcla en dos cuencos; ponga en uno el cacao y el chocolate fundido y mézclelos con la masa. Envuelva por separado las dos masas con plástico transparente y métalas en la nevera durante 20 minutos hasta que estén firmes.
3 Ponga luego cada masa entre dos hojas de papel vegetal y estírelas con el rodillo hasta que tengan un grosor de 4 mm. Con dos cortapastas del mismo motivo pero de distinto tamaño, recorte unas pastas de las dos masas con el cortapastas grande. Luego ponga el cortador en el centro de las pastas grandes y vacíelas sacando unas pastas pequeñas. Ponga las pastas pequeñas dentro de las pastas grandes alternando los colores para montar las galletas de dos colores. Repártalas en las dos placas y hornee 10-12 minutos hasta que empiecen a dorarse. Déjelas enfriar en las bandejas.



Consejos del chef
Puede conservarlas hasta 4 días en un recipiente hermético.


1


2


3

Bombones de café

Preparación: 35 min
Cocción: 3 min
Para 20 bombones




125 g de grageas de chocolate negro
20 cápsulas de papel de aluminio rizado
50 g de chocolate blanco, troceado
1 cucharada de nata
1 cucharada de Tia Maria, opcional
20 granos de café
25 g de grageas de chocolate blanco

● Ponga las grageas de chocolate negro en un cuenco termorresistente al baño María y remueva hasta que se funda homogéneamente. Déjelo enfriar un poco.

1 Ponga 1 cucharadita de este chocolate en una cápsula de aluminio y extiéndalo con un pincel sobre el fondo y las paredes interiores; asegúrese de que el chocolate esté espeso y no queden zonas sin cubrir. Bañe así el resto de las cápsulas y póngalas boca abajo sobre una rejilla metálica hasta que el chocolate esté firme. Reserve el sobrante.

2 Ponga en un cuenco termorresistente al baño María el chocolate blanco, la nata y el Tia Maria; remueva hasta que el chocolate se funda y la mezcla esté homogénea. Deje enfriar un poco y repártala entre las cápsulas. Ponga encima un grano de café en cada una.

3 Recaliente el chocolate negro sobrante para fundirlo de nuevo y ponga una cucharadita en cada cápsula para cubrir el chocolate blanco; golpee ligeramente las cápsulas sobre la tabla para alisar la superficie. Rellene una pequeña manga pastelera de papel con las grageas de chocolate blanco fundidas y dibuje en cada cápsula una "C"; deje que se endurezca.

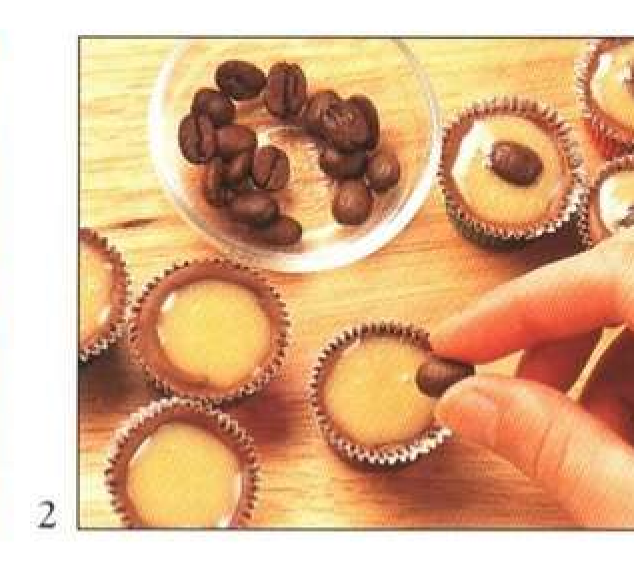


Consejos del chef

Puede conservar los bombones hasta 2 semanas dentro de un recipiente hermético en sitio frío y oscuro. Si hace calor, métalo en la nevera.

Si prefiere un sabor más suave, no ponga los granos de café; pero si los añade, póngalos de buena calidad.

1

2


3


Tartaletas de piñones

Preparación: 25 min
Cocción: 15 min
Para 24 tartaletas




½ taza de harina
60 g de mantequilla, en trocitos
¼ de taza de piñones
20 g de mantequilla, fundida
½ taza de caramelo líquido
2 cucharadas de azúcar morena

● Precaliente el horno a 180° C. Engrase dos bandejas para 12 muffins pequeños cada una con mantequilla o aceite.

1 Mezcle la harina y la mantequilla en la batidora durante 20-30 segundos. Vuelque la mezcla sobre una superficie ligeramente enharinada y trabájela con las manos hasta que quede una masa homogénea y lisa.

2 Estírela hasta que tenga 3 mm de grosor. Recorte círculos de la masa con un cortapastas acanalado de 5 cm; cójalos de uno en uno ayudándose con un cuchillo de punta roma y póngalos en cada hueco de las bandejas. Extienda los piñones en una bandeja de horno y hornéelos durante 1-2 minutos hasta que se doren; sáquelos de la bandeja, déjelos enfriar y repártalos en las tartaletas.

3 Ponga en una jarra la mantequilla, el caramelo y el azúcar; remueva con un tenedor y vierta un poco de la mezcla en cada tartaleta. Hornéelas 15 minutos hasta que se doren. Déjelas enfriar 5 minutos en los moldes y sáquelas sobre la rejilla metálica para que acaben de enfriarse. Si lo desea, espolvoréelas con azúcar glas.

Consejos del chef

Puede hornearlas 8 horas antes de servirlas; consérvelas en recipiente hermético. Si lo prefiere, haga las tartaletas con nueces o pacanas en vez de piñones.

1


2

3


Bombones de café (arriba) y Tartaletas de piñones



Licores y cafés de sobremesa

Licor de *cumquat* (naranja de la China)

Lave 500 g de naranjas de la China, séquelas bien y pínchelas con una aguja fina. Póngalas en un frasco grande intercalando cada capa con un total de 2 tazas de azúcar. Vierta 1 litro de brandy, ginebra o vodka, cierre bien el frasco y deje macerar el licor en sitio fresco y oscuro al menos durante un mes; déle la vuelta con regularidad. Para servirlo, ponga una naranjita en cada copa y vierta encima el licor. Sale 1 litro de licor.

Café especiado

Haga una buena cantidad de café bien concentrado (como para llenar 4 tazas) y agregue 1 cucharadita de canela. Sirva el café en las tazas y añada a cada una un poco de Kahlua, según el gusto. Ponga por encima la nata montada y decore con unas tiras de cáscara de naranja. Para 4 tazas.

Café irlandés

Haga una buena cantidad de café bien concentrado y viértalo en unas jarras altas, preferiblemente de cristal. Añada azúcar y whiskey irlandés a su gusto, remueva y vierta despacio en cada



De izquierda a derecha y de abajo arriba: Licor de café; Crema de *whisky*; Café especiado; Licor de *cumquat*; Café vienés; Café irlandés

jarra nata espesa sobre el dorso de una cuchara hasta tener una capa de 5 mm. Sírvalo inmediatamente. Para hacer un café jamaicano, sustituya el whiskey por ron oscuro.

Licor de café

Mezcle bien en una jarra grande 1 taza de azúcar con 3 cucharadas de café soluble instantáneo, 1 taza de ron, otra de agua hirviendo y 3 cucharaditas de esencia de vainilla. Vierta la mezcla en una botella esterilizada, tápela y consérvela en sitio fresco y oscuro durante dos semanas para que se acentúen los sabores. Para 2½ tazas aproximadamente.

Crema de *whisky*

Mezcle en una jarra grande 1 taza de nata, 1½ tazas de leche evaporada, ½ taza de leche condensada y 2 cucharadas de chocolate en polvo. Añada 1 taza de whisky escocés y remueva despacio. Ponga la mezcla en una botella esterilizada y métala en la nevera dos semanas. Antes de servir la crema, deje que tome la temperatura ambiente. Para 1 litro.

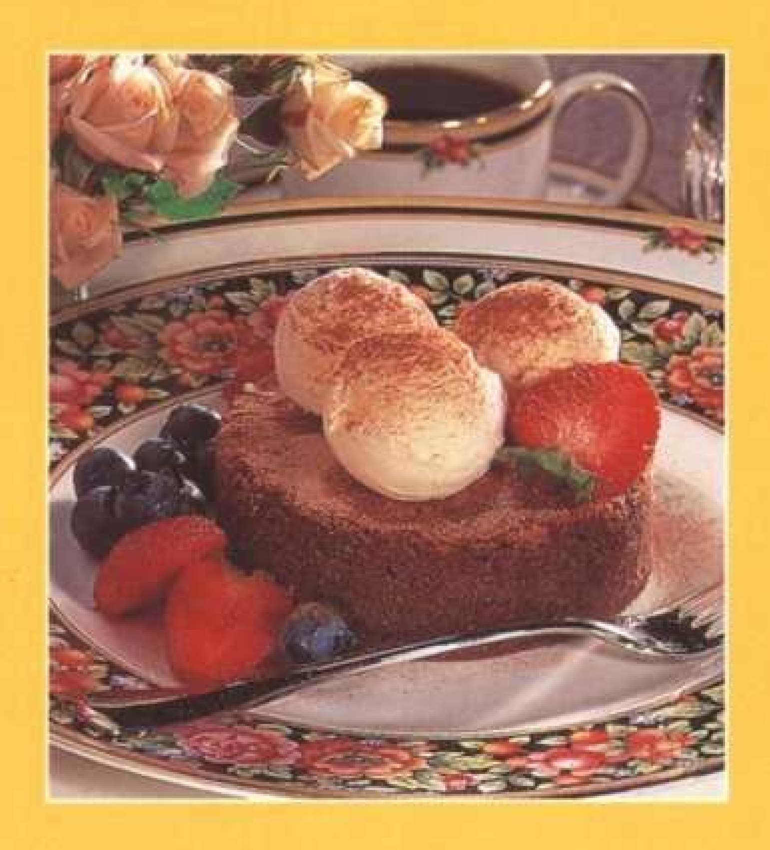
Café vienés

Prepare unas tazas de café con leche, repártalas en jarras altas y ponga en cada una un poco de chocolate con leche rallado. Añada por encima una buena cantidad de nata montada y espolvoree con más chocolate rallado. Sirva inmediatamente.





¿Quién se puede resistir a los seductores placeres de un delicado postre? La mejor manera de rematar una buena comida y un lujo que nunca pasa de moda. El abanico de recetas de este libro abarca desde postres tradicionales como el pastel de manzana hasta los más sofisticados como sorbetes, helados y brazos de gitano. Incluimos también clásicos como flanes, *souflés* y *mousses* de chocolate. Y como broche final, pruebe una selección de nuestros exquisitos dulces para acompañar el café: trufas, florentinas y canutillos al brandy entre otras muchas delicias. Con recetas fáciles de seguir e ilustraciones prácticas, *Postres y otros dulces de sobremesa* le ayudará a convertirse en un experto en la preparación de los postres más deliciosos.





KÖNEMANN